



Marco Romano

BIRR&VIE DEL TRENTINO

STORIE, INDUSTRIE E BIRRIFICI ARTIGIANALI

MUSEO ETNOGRAFICO TRENTINO SAN MICHELE

Copyright © 2023 Museo etnografico trentino San Michele
San Michele all'Adige (Trento)

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

ISBN 978-88-85352-46-9

Revisione del testo: Luca Faoro

Illustrazioni:

1-2 Archivio Famiglia Maffei Rovereto

3-4 Biblioteca Civica "G. Tartarotti", Rovereto

da 5 a 13 Archivio Luciano Sottoriva, Castello Molina di Fiemme
(foto Boninsegna, Predazzo)

15 Archivio fotografico Luciano Dellai, Pergine - foto di Eduino Paoli

da 17 a 19 Biblioteca Intercomunale di Primiero

20 Collezione Remo Brunet (Tonadico)

21 Biblioteca di Castello Tesino

22-23 Collezioni di Diego Covi (Romeno), Giuseppe Zambotti e Dino Marchetti
(Castelfondo)

Foto della coscrizione: Marco Romano

Immagine di copertina: collezione Remo Brunet (Tonadico)

Grafica di copertina: realizzazione Esperia

Stampa: Esperia, Lavis (TN)

MARCO ROMANO

BIRR&VIE DEL TRENTINO

STORIE, INDUSTRIE E BIRRIFICI ARTIGIANALI



Museo etnografico trentino San Michele

MONOGRAFIE ETNOGRAFICHE TRENTINE – NUOVA SERIE

www.museosanmichele.it

Nella stessa collana:

Gian Paolo GRI, Chiara SAN GIUSEPPE, *I costumi popolari del Trentino negli acquarelli di Carl von Lutterotti*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1994; 1996; 2010

Christoph GASSER, *L'uccellazione nel Trentino. 1850-1914*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1995

Giuseppe ŠEBESTA, *La via dei mulini. Dall'esperienza della mietitura all'arte di macinare*, 2. ed., San Michele all'Adige, MUCGT, 1997

Renzo M. GROSSELLI, *L'emigrazione dal Trentino. Dal Medioevo alla prima guerra Mondiale*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1998

Giuseppe ŠEBESTA, In forma di Museo. *Il film dei primi anni nei ricordi del fondatore*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1998

Mauro NEQUIRITO, *Dar nome a un volgo. L'identità culturale del Trentino nella letteratura delle tradizioni popolari (1796-1939)*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1999

Giuseppe ŠEBESTA, *La via del rame*, 2. ed., San Michele all'Adige, MUCGT, 2000

Arturo BONINSEGNA, *Dialetto e mestieri a Predazzo. Il lessico tecnico di alcuni mestieri nel dialetto di Predazzo*, San Michele all'Adige, MUCGT, 2003

Corrado GRASSI, *Dizionario del dialetto di Montagne di Trento*, San Michele all'Adige, MUCGT, 2009

Ivette MARLI BOSO, *Mammane, Tiraòssi e Benzedeiros. La medicina popolare dei trentini del Brasile*, San Michele all'Adige, MUCGT, 2012

Renzo M. GROSSELLI e Andrey J. TAFFNER FRAGA, *Rio Dos Cedros nella nostra mente. Una comunità trentino-tirolese del Brasile tra storia, identità e mito*, San Michele all'Adige, METS, 2022

Sommario

Introduzione	11
<i>Ezio Amistadi</i>	
Presentazione	13
<i>Marco Romano</i>	
I. STORIE DI BIRRE	
1. Origini, storie, percorsi	33
2. Un prodotto culturale	38
3. Sulla fermentazione: note etnoantropologiche	42
4. Archeologia, storia antica e mitologia	44
5. Il mondo greco e romano	53
6. Il medioevo	60
7. La produzione: dal ruolo dei monasteri alla rivoluzione industriale	66
8. La rivoluzione industriale	78
9. I grandi gruppi industriali mondiali e il fenomeno delle birre artigianali	81
10. L'industria in Italia	85
11. Una panoramica	92
12. La Fabbrica Birra Pedavena	103
13. Altre fabbriche storiche	110
14. Birrifici artigianali e agribirrifici: il caso italiano	112
II. IL TRENTINO DELLE BIRRE	
1. La birra in Trentino?	121
2. In cerca di tracce	122
3. L'industria della birra in Trentino: descrizione di una parabola	133
III. I BIRRIFICI STORICI DEL TRENTINO	
1. Rovereto	165
<i>Fabbrica di Birra Giacomo Glira</i>	165
<i>Fabbrica di Birra Carlo Eppler</i>	165
<i>Fabbrica di Birra Baldassare e Gaspare Maffei</i>	165
1.1 Maffei, la più importante	172
2. Predazzo	186
<i>Fabbrica di Birra Bernardi</i>	186

3. Fontanefredde, Trodena	193
<i>Fabbrica di Birra Cirillo Rizzoli</i>	193
4. Riva del Garda	194
<i>Fabbrica di Birra Steffani</i>	194
<i>Fabbrica di Birra Benvenuti e altre Fabbriche di Birra</i>	194
5. Pergine Valsugana	203
<i>Fabbrica di Birra Giacomo Moser</i>	203
6. Magras, Val di Rabbi	207
<i>Fabbrica di Birra Fratelli Pedrotti</i>	207
7. Siror, Primiero	211
<i>Fabbrica di Birra Martino Orsingher</i>	211
8. Castello Tesino	222
<i>Fabbrica di Birra Gaspare Sordo</i>	222
9. Castelfondo-Brez	226
<i>Fabbrica Sociale di Birra Alta Anaunia-Castelfondo</i>	226
10. Borgo Valsugana	232
<i>Fabbrica di Birra Fratelli Boso & Moranduzzo</i>	232

IV. I NUOVI BIRRIFICI

1. I birrifici artigianali e gli agribirrifici	243
La prima fase, 2000-2012	243
1.1 Cavalese	243
<i>Birra di Fiemme</i>	243
1.2 Trento	246
<i>Birreria Pedavena</i>	246
1.3 Mori	248
<i>Teddy Bier</i>	248
1.4 Ospedaletto, Valsugana	250
<i>Effeбити - Fabbrica birra trentina ora Birrificio Fratelli Perrella</i>	250
1.5 Costa di Folgaria	256
<i>Carador</i>	256
1.6 Pinzolo	258
<i>Birrificio Val Rendena</i>	258
1.7 Mezzano (Primiero)	260
<i>BioNoc' Birrificio Artigianale delle Dolomiti</i>	260
2. La seconda fase, 2013-2023	262

APPENDICE

A - Intervista a Fabio Simoni	
<i>Presidente degli Artigiani della Birra</i>	281
B - Intervista a Sabrina Smaniotto	
<i>Presidente dell'Associazione Birrai Trentini</i>	285
C - Intervista a Andrea Panichi e Rino Minutolo	
<i>Insegnanti del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach</i>	290
D - Preparazioni casalinghe di birra in alcune valli del Trentino: ieri e oggi	298
E - La birra e i coscritti: note e immagini	312
 Ringraziamenti	 313
 Fonti	
Archivi	
Bibliografia e sitografia	317

*Conoscere i luoghi, vicini o lontani, non vale la pena, non è che teoria;
sapere dove meglio si spini la birra, è pratica vera, è geografia.*

Johann Wolfgang Goethe

Introduzione

Parlare di vino significa parlare di qualcosa di profondamente, quasi intrinsecamente connaturato alla storia, alla tradizione e all'economia del nostro territorio; e - va da sé - parlare di vino significa parlare di cultura vitivinicola, come di un patrimonio di conoscenze e di competenze quasi "identitario" per la nostra storia.

Meno frequente è invece sentir parlare di birra, e di essa non vi è traccia nelle abitudini alimentari dei trentini prima degli inizi del XIX secolo, e men che meno di strutture produttive industriali, sebbene essa fosse ampiamente diffusa da molto tempo nei contesti geografici limitrofi. E ancora, anche la storia relativamente più recente dell'"industria" della birra in Trentino è una storia "sincopata": vi si trovano attestazioni solide dalla metà del XIX secolo fino al 1930, poi più nulla, salvo le preparazioni domestiche, fino alla fine del secolo appena trascorso, e infine una "rinascita" negli ultimi 20 anni.

Le ragioni sono ovviamente di natura economica e culturale, e uno dei meriti dell'attenta e documentata ricerca di Marco Romano è proprio quello di fare chiarezza su queste dinamiche, restituendo un quadro solido rispetto a un fenomeno che ha comunque caratterizzato il nostro territorio, e in tempi recenti ha assunto nuovi e interessanti risvolti anche imprenditoriali.

Altrettanto approfondito è il quadro storico che l'Autore tratteggia in relazione ai birrifici storici del Trentino, attestati a Rovereto, Predazzo, Pergine Valsugana, Magras, Riva del Garda, Fontanefredde - sul confine provinciale -, Siror, Castello Tesino, Castelfondo-Brez e Borgo Valsugana, con una distribuzione geografica che non a caso interessa praticamente tutte le aree geografiche della nostra provincia. E a dimostrazione del fatto che quella della birra sia una cultura caratterizzante il nostro tempo ecco i nuovi birrifici artigianali e gli agribirrifici, fenomeno che da due decenni sta interessando in maniera sempre più intensa la piccola imprenditorialità trentina.

Chiudono questo interessante volume due significative interviste: a Fabio Simoni, Presidente degli Artigiani della Birra per l'Associazione degli Artigiani Trentino e Confartigianato Imprese e a Sabrina Smaniotto, Presidente dell'Associazione Birrai Trentini, le cui testimonianze contribuiscono in modo assai intelligente a inquadrare e attualizzare il tema.

Mi compiaccio quindi che la collana editoriale del Museo etnografico trentino San Michele *Monografie etnografiche trentine – Nuova serie* possa accogliere questo nuovo titolo: segno tangibile di una apprezzabile “intraprendenza culturale” e di una notevole capacità di individuare e valorizzare percorsi di ricerca sempre nuovi e stimolanti, che certamente sapranno solleticare l’interesse e catturare l’attenzione dei lettori.

Ezio Amistadi
Presidente del Museo etnografico
trentino San Michele

Presentazione

La birra, questa sconosciuta

Per introdurre questo lavoro racconto alcune esperienze che ho avuto con la birra e il vino. Per ripetere e convalidare, attraverso fatti e sensazioni, un'affermazione fin troppo vera, ovvero: paese in cui nasci e dove vai, bevanda che bevi.

Per me, nativo di Roma, a parte alcuni ricordi e immagini dell'infanzia, le esperienze con la birra sono quasi tutte legate all'Alta Val di Non e a Fondo, insomma, al Trentino. Certo, anch'io, come centinaia di migliaia di altri maschi e maschietti, da bambino guardavo incantato la bellezza nordica di Solvi Stubing che nei manifesti pubblicitari abbracciava una bottiglia di birra; e gli spot di Carosello dove la berlinese usciva da un miraggio nel deserto e con voce ammaliante dichiarava a uno spaesato e goffo Francesco Mulé-ragionier Mario Bianchi, allora e in seguito doppiatore dell'orso Yoghi: «Chiamami Peroni, sarò la tua birra». Era il 1968!

Qualche volta, ma raramente, la birra entrava in casa perché la bevevano i fratelli più grandi. Era sempre Peroni, poi sarebbe stata Beck's, oppure Heineken, che il lattaiolo vicino casa, cento chili di peso, con voce roca storpava in "Īneghe". Erano presenze sporadiche. Sulla tavola, a pranzo e cena c'era sempre un fiasco impagliato di vino: bianco di Frascati, Marino o rosso di Velletri.

Al liceo ho conosciuto la Fiaschetteria Marini, nel quartiere Prati. Alla fine degli anni '70 ci si andava usciti da scuola a bere vino dei Castelli. Se si aveva qualche centinaio di lire in più, assieme al bicchiere di bianco da osteria si mangiava un po' di pecorino, due carciofi sott'olio e peperoncini verdi piccanti, una specie di *brunch*¹ ante litteram ma molto popolare. La Fiaschetteria aveva soffitti altissimi e pareti completamente rivestite di bottiglie di vino, irraggiungibili e piene di polvere. Sul pavimento, damigiane, casse, cartoni e bottiglie di decine e decine di vini diversi. Al banco pochi avventori: qualche massaia, un paio di compagni di Baccho, qualche studente più o meno visionario e rivoluzionario (era il 1977...); seduti ai tavoli, i vec-

¹ Parola inglese entrata nel gergo comune, usata per indicare uno spuntino più o meno abbondante in tarda mattinata, frutto della fusione tra prima colazione (*breakfast*) e pranzo (*lunch*).

chi del quartiere giocavano a carte. A volte capitava lì anche il nostro prof. di Italiano, un vecchio anarchico coltissimo e fumatore-bevitore incallito, e con lui scambiavamo qualche parola dandoci del tu. Lo ascoltavamo incantati mentre danzava ironico fra Dante e *Gargantua e Pantagruel*, fra *La vita agra* di Bianciardi e la *Rivoluzione molecolare* di Felix Guattari². Il bicchiere di Frascati bevuto dopo scuola alla Fiaschetteria Marini, precedeva la calca nell'autobus.

Quando la sera portavo a spasso il cane, passavo davanti a un vinaio: l'insegna era semplicemente VINI, nient'altro: minimalismo puro, come il locale, forse dieci metri quadrati e tre tavolini appiccicati. Di giorno ci andava qualche anziano del quartiere, la sera lo animavano gruppetti di studenti di un vicino college americano che si ubriacavano di vino. Cantavano e gridavano allegri e spensierati, ma a qualcuno, più spesso alle ragazze, qualche sera veniva la sbronza triste e piangeva, forse di nostalgia o per un amore lasciato oltreoceano o mai nato.

Con un amico d'infanzia e di condominio, due-tre volte l'anno andavamo in un'osteria-trattoria in Via del Governo Vecchio, un tiro di schioppo da Piazza Navona. La gestivano una coppia di anziani claudicanti e parecchio veraci. Tavoli e sedie di legno, un po' di segatura sul pavimento, ripiano del bancone di marmo. Da bere 'na *fojetta*, cioè mezzo litro, o più spesso un *tubbo*, un litro, naturalmente bianco dei Castelli, e poi si andava di *ajo e ojo*, di carbonare o amatriciane, di *sarsicce* o *brasciolette* a scottadito coi broccolotti o la cicoria ripassati in padella e pane casareccio sciapo. Parlavamo di politica, sognavamo ribellioni giovanili, ridevamo un po' brilli.

Qualche anno dopo, prima di fuggire dalla follia e dall'angoscia metropolitana dei residui avvelenati degli anni Settanta e degli inizi degli Ottanta, con amiche e amici il sabato sera andavamo in enoteca. Stava nascendo una moda. Ne frequentavamo due ma con gli anni si sarebbero moltiplicate come funghi. Una era il Cul de sac, anche questa in Via del Governo Vecchio-angolo Piazza Pasquino; l'altra in Via Cavour, ma lì i prezzi per le tasche studentesche erano impegnativi e si percepiva che l'atmosfera era già radical-chic. Ricordo bevute modiche di Verdicchio, di Est Est Est, di rossi

² Medico, psicanalista, filosofo e politico francese (1930-1992), scrisse con Gilles Deleuze *L'Antiedipo*. Tra le sue idee, quella secondo cui la rivoluzione riguardava non solo lo Stato, le leggi, la produzione, i rapporti tra le classi, il ruolo delle masse, le lotte operaie, ma coinvolgesse tutti gli aspetti della realtà, anzitutto l'inconscio, e poi l'arte, la scienza e ovviamente la politica.

siciliani poderosi. Le serate in un pub irlandese erano rare. Le birre costavano, mi gonfiavano la pancia e mi piacevano poco, soprattutto la Guinness: non le capivo. Nel pub irlandese la luce era crepuscolare e il fumo delle sigarette somigliava a certe nebbie del nord.

Poi è arrivata una vita in comune a Milano, in otto dai 19 ai 35 anni, tutti insieme appassionatamente. Compravamo direttamente dai produttori damigiane da 50 litri di Bonarda o di Oltrepò Pavese. Duravano pochi mesi, la casa era un porto di mare, e quando il vino era finito e non c'era tempo per andare a fare la scorta in cascina, a pochi passi da casa c'era una bottega fornita di vini e oli.

Il vino imperava anche durante le prime raccolte di mele in Val di Non, anche se qua e là qualche birra cominciava a girare. Ricordo un giorno di pioggia in cui non si raccoglieva. Il padrone, un alcolista che in primavera si purgava col siero del latte, mi aveva chiesto di aiutarlo a imbottigliare due damigiane da 50 litri, lì nel garage dove dormivo. A mezzogiorno la lucidità reciproca non era all'apice.

A settembre, dalla Bassa arrivavano i camionisti. Caricavano centinaia e centinaia di cassette di mele e arruolavano qualche volenteroso. Si caricava tutto a mano, motrice e rimorchio, e il carburante per le braccia e le spalle erano doppioni di Albana. Si beveva una bottiglietta di birra la sera, perlopiù rossa, ma a me quel frizzante e quel sapore amarognolo e un po' liquoroso non piacevano. Per fare gli spavaldi, a volte la mattina si beveva birra rossa ma, come altri, preferivo l'"alzavalvole": Vov, Vecchia Romagna e polvere di caffè. Mitico e letale.

Il militare mi avrebbe portato in Liguria, trenette al pesto e Pigato, e poi in Friuli, per bevute di Refosco dal Peduncolo Rosso e di un Sangiovese di fattoria buono come pochi. Lo faceva in casa Mauro, commilitone grande, grosso e buono come il pane. Ogni licenza erano due doppioni che ci scollavamo in quattro o cinque, guarda caso tutti del centro sud, a parte il produttore.

Le amicizie nate col militare sapevano di mare, di terre aspre del sud e di vino. A Ischia, in una casa di pescatori avrei bevuto l'Ischia bianco; in Basilicata, in una cantina scavata in una roccia, ricordo un paio di nottate passate a noci, fisarmonica e un vino bianco crudo di un contadino primitivo e rugoso: e poi, ovviamente, l'Aglianico del Vulture.

Quando ho deciso di restare in Trentino, per un po' mi sono appassionato al vino di qualità. Per anni ho consultato un pieghevole con testi, storie

e immagini di tutte le uve e i vitigni più famosi. Mi ero affezionato al Mori Vecio, mi piacevano il nome e il sapore, e cercavo di bere con giudizio. Ho ancora in mente una festa del vino a Cavareno, in Alta Val di Non, dove ho assaggiato i vini migliori centellinati e commentati da un sommelier. Cercavo di seguire quella strada ma in paese non era facile, e dopo poco mi sarei arreso alla birra, anche d'inverno. Però, quando andavo a spalare letame in una stalla di un contadino di Fondo, alle cinque di pomeriggio facevo merenda in un bar e bevevo un bicchiere di rosso oppure di misto, cioè vino e spuma, un miscuglio che farebbe inorridire qualsiasi appassionato di vino.

Da residente ho iniziato a uscire il venerdì e il sabato sera e ho capito che era meglio passare alla birra. Ci trovavamo al bar in cinque, in sette, in dieci. E cominciavano i giri di bevute. Neanche il tempo di finire il primo boccale che qualcuno offriva il secondo giro, poi via col terzo e avanti così, finché tutti avevano pagato un giro ciascuno ed era ora di cambiare bar. Era un'usanza che non conoscevo. Gli amici, o chi capitava nel giro, bevevano tutti birra, io all'inizio solo vino. C'era qualcosa che non funzionava, perché al terzo o quarto giro ero brillo mentre gli altri cominciavano appena a sentire gli effetti dell'alcol e a entrare e uscire dal cesso del bar. Quando il giro delle bevute era completato, ero quasi fuori gioco, gli altri invece belli carburati per continuare la serata. Dopo un po' ho deciso di "integrarmi" e di cambiare registro, ma di birra le pareti dello stomaco e l'organismo non ne volevano sapere. Del resto, se tentavo di ordinare un succo, una spuma o una minerale ero oggetto di battute e sarcasmi irripetibili e anche un po' razzisti. Insomma, chi non beveva birra era un marziano. Ma i vecchi nei bar bevevano vino: *taliàn*, in genere Teroldego, o *todés-ch*, cioè Caldaro. La birra era dei giovani.

Uno slogan pubblicitario degli anni Novanta del Novecento recitava «Il Trentino è l'unica regione [sic] che fa rima con vino». E nell'adunata nazionale degli Alpini del 1987 a Trento, su un carretto o un'Ape si leggeva: «Dante scrisse versi divini, gli Alpini bevono vini diversi».

Un bicchiere di birra con dentro un uovo crudo era un bibitone che ho assaggiato una domenica mattina dopo una notte brava con i più montanari dell'Alta Val di Non. Il salto dalla Fiaschetteria Marini alle enoteche metropolitane e infine alla birra con l'uovo era tutto da decifrare.

In Val di Non, la strada della buona birra l'hanno aperta due locali che a loro modo, nel minuscolo mondo valligiano, hanno fatto una storia: il Roxy bar a Mechel, vicino Cles, e il Kiwi, a Seio, vicino a Sarnonico. Due micro paesi dove si bevevano ottime birre alla spina grazie al lavoro e alla passione

di Claudio Smaniotto, un italo-belga che anni prima aveva fatto conoscere le birre belghe alla spina al Pasiel di Cadine. Assieme alle birre di qualità sono arrivate le serate con la musica dal vivo, le feste, i panini, le patatine fritte e frotte di gente: dai paesi vicini, dalle valli, perfino da Trento e Bolzano. Insomma, la birra l'ho conosciuta a nord, confermando così quella vecchia, intramontabile e inossidabile consuetudine che associa la birra al Nord e il vino al Sud.

I racconti di vino e di birra potrebbero continuare. Chi non ne ha? Quelli che ho fatto fin qui bastano per rimarcare una diversità culturale e una specie di contrasto tra la birra e il vino che torna nelle pagine di questo lavoro e che ancora esiste e resiste nonostante tutte le novità, le trasformazioni degli ultimi anni e le tendenze della contemporaneità.

È una diversità che ha origini antiche e si è tramandata fino a diventare uno stereotipo: vuole che la birra sia “tedesca” e il vino “italiano”; che la carne e il latte siano del Nord e il pane e la verdura del Sud; che ha contrapposto il paganesimo e il cristianesimo, le sinfonie e il melodramma, il chiaro e lo scuro, la nebbia e il sole, la gioia e la spensieratezza e il pensiero a volte un po' cupo. A pensarci bene, però, continuare a contrapporre birra e vino è un approccio riduttivo che nega la possibilità che entrambe possano coesistere, sia nelle dinamiche produttive, economiche e di mercato sia nelle scelte quotidiane, nei momenti conviviali, nelle feste e nei riti collettivi. Anche le diverse modalità e i diversi contesti del bere vino e birra probabilmente non sono più così netti e definiti come nel passato. Si ritiene infatti che il vino, almeno in Italia, sia consumato più frequentemente durante i pasti mentre la birra più facilmente nei momenti ludici e socializzanti.

Robin Room, un sociologo americano, ha elaborato un'interpretazione basata sulla diversità e sulla divisione/contrapposizione tra birra e vino, distinguendo le “culture bagnate” (*wet cultures*), caratterizzate dal consumo di vino, dalle “culture asciutte” (*dry cultures*) caratterizzate dal consumo di birra³. Questo modello interpretativo è stato ripreso e riaffermato, e secon-

³ Room R., *Responses to alcohol-related problems in an international perspective: characterizing and explaining cultural wetness and dryness*. Documento presentato durante la conferenza *La ricerca italiana sulle bevande alcoliche nel confronto internazionale*, San Stefano Belbo, 1989. Per una trattazione sintetica ed efficace di questi aspetti, cfr. Liberatore B., *La birra tra storia, cultura e comunicazione*, Tesi di Laurea discussa all'Università degli Studi di Roma “La Sapienza”, Facoltà di Scienze della Comunicazione, a.a. 2004-2005, pp. 26-34, consultabile nel web.

do alcuni studiosi «parlare della cultura del bere italiana significa dunque ancora fare riferimento alla cultura cosiddetta bagnata, tipica dei paesi mediterranei, caratterizzata dai valori d'uso del bere alimentare, conviviale e socializzante, contrapposta a quella asciutta o nordica, dove il valore d'uso prevalente è quello intossicante⁴».

Resta da capire quanto le molteplici e veloci trasformazioni della contemporaneità e le moltissime variabili individuali e dei tanti contesti territoriali e sociali di riferimento, abbiano rimescolato le carte e continuino a rimescolarle giorno dopo giorno, e quanto quindi possano incidere sulle tesi appena esposte, relativizzandole, arricchendole e problematizzandole.

La ricerca: nascita e impostazione, fonti e metodo

Questa ricerca è frutto di un'idea/intuizione e si articola in due fasi. Ad agosto del 2009, Romina Baroni, allora Vicesindaca e Assessora all'Ambiente e all'Agricoltura del Comune di Villa Lagarina, propone a Giovanni Kezich, allora Direttore del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, una ricerca sulle colture cerealicole da birra e sulle fabbriche di birra trentine. Parlando con alcuni anziani, ha saputo che in Vallagarina molte persone preparavano la birra in casa e che a Rovereto è esistita una fabbrica prestigiosa di birra, con annessa malteria, che per vari decenni ha dato un contributo importante all'economia della città e della valle. Ha saputo anche che quasi tutto il Trentino è stato terra di birrifici. «Fare la birra è una questione di storia, antropologia e sociologia? Direi proprio di sì», scrive Romina, auspicando la realizzazione di una ricerca «che non sarà facile né veloce e che riguarderà tutto il Trentino».

A marzo del 2010 il Museo mi affida la ricerca e a dicembre del 2012 la porto a termine. Il passo successivo è la pubblicazione del libro. Il 2013, però, secondo un rapporto del CNEL (Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro), è l'anno peggiore della storia dell'economia italiana dal secondo dopoguerra. Ne soffre anche il Trentino. Il libro, per questa e altre circostanze, con mio grande dispiacere non viene pubblicato né allora né negli anni successivi.

⁴ Beccaria F., Petrilli E., Rolando S., *La socializzazione all'alcol in Italia*, in www.socialesalute.it/res/download/aprile2012/Beccaria.pdf (cons. 2012-2022).

Il 16 maggio 2022 Armando Tomasi diventa Direttore del METS, il Museo etnografico trentino San Michele. Pochi mesi dopo mi propone di riprendere in mano la ricerca, di aggiornarla e di pubblicare il libro. Una grande sorpresa e un grande piacere!

La parte più consistente dell'aggiornamento ha riguardato la revisione dei testi della ricerca del 2010-2012, il controllo e l'aggiornamento della sitografia e la descrizione dei nuovi birrifici artigianali: nel 2012 erano 7; a marzo del 2022 sono diventati 27! Nel 2012 avevo dedicato ai birrifici artigianali molto spazio ma, per forza di cose, riprendendo in mano e aggiornando la ricerca, ho dovuto sfolpire diversi brani ed eliminare le parti che avevo dedicato alla descrizione delle varie birre prodotte. Mi auguro di aver agito con equilibrio.

Per realizzare questo lavoro e raccontare la storia della birra in Trentino, sono partito dalle origini della bevanda. Per illustrarne le ricche e articolate vicende storico culturali dalla nascita fino a oggi, ho cercato di coniugare sintesi e completezza.

Il libro è diviso in quattro parti più un'Appendice. Nella prima parte, intitolata "Storie di birre", racconto le origini, la storia e i percorsi geografico-culturali della birra, passando per le civiltà antiche, il Medioevo, la Rivoluzione industriale, la nascita delle grandi fabbriche di birra e la loro concentrazione in grandi gruppi industriali. Due capitoli sono dedicati alla storia e alla fortuna delle fabbriche italiane e alpine. Ho dedicato particolare attenzione alla Fabbrica Pedavena in provincia di Belluno, e naturalmente al Trentino, dove la produzione della birra è iniziata intorno alla fine del Settecento. La prima parte si chiude con un capitolo dedicato alle cause che hanno portato alla nascita dei birrifici artigianali e degli agribirrifici, che in Italia rappresentano un caso a sé.

Negli ultimi capitoli di questa prima parte si trovano inoltre alcuni elementi utili per cercare di capire le motivazioni che hanno fatto sì che la birra, nata nel Medio Oriente, abbia nel corso del tempo trovato la sua fortuna nell'Europa Centrale e del Nord e come successivamente sia penetrata nell'Italia Settentrionale.

Nella seconda parte, "Il Trentino delle birre", ho concentrato l'attenzione sul Trentino, andando alla ricerca, all'interno della tradizione e della vocazione vitivinicola del territorio, delle prime tracce della produzione e del consumo di birra. Sono partito dalle prime realtà di carattere artigianale, a

cavallo tra la fine del Settecento e gli inizi dell'Ottocento, e sono arrivato ai primi decenni del Novecento, periodo in cui, soprattutto in qualche caso, si può parlare di una vera e propria industria trentina della birra. Mi sono perciò soffermato sulle circostanze che hanno fatto nascere questa industria e ho tracciato la parabola delle varie fabbriche che hanno operato nel territorio. A queste è dedicata la terza parte, "I birrifici storici del Trentino", in cui analizzo singolarmente storie, vicende, fortune e sfortune. Nella ricostruzione mi sono soffermato molto sulla più importante, la Maffei di Rovereto, dedicando ovviamente spazio anche ad alcune delle fabbriche dell'attuale Alto Adige e in particolare alla Forst.

L'avventura dell'industria trentina della birra si chiude intorno al 1930, quando la Forst prende il sopravvento e ingloba (o costringe a chiudere) gli stabilimenti delle valli e il grande stabilimento Maffei. La produzione riprende intorno al 2000 ed è figlia del più vasto e variegato fenomeno della nascita e dell'espansione mondiale, e poi italiana, dei birrifici artigianali. Anche in Trentino, quindi, benché in misura diversa da altre regioni italiane, nascono alcuni birrifici artigianali. Ne ripercorro la nascita, l'evoluzione, le caratteristiche e lo spirito aziendale nella quarta parte, "I nuovi birrifici", che ho diviso in due sezioni (2000-2012 e 2013-2022).

Il libro si chiude con l'Appendice, in cui ho riunito quattro contributi. I primi due sono frutto di interviste e dialoghi che ho avuto con Fabio Simoni, Presidente degli Artigiani della Birra per l'Associazione degli Artigiani Trentino e Confartigianato Imprese, e con Sabrina Smaniotto, Presidente dell'Associazione Birrai Trentini, aderente all'Associazione Grossisti e PMI di Confcommercio Trentino. I due rappresentanti fotografano lo stato dei birrifici artigianali trentini, dove, come in tutte le realtà produttive e non, ci sono ampi margini per migliorare e concretizzare idee e progetti.

Gli altri contributi sono il frutto dell'incontro con Rino Minutolo, Insegnante tecnico pratico presso il Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach, e con Andrea Panichi, Insegnante di Enologia e Coordinatore di Dipartimento Istruzione Post Secondaria presso il Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach di San Michele.

Ho voluto inserire anche due piccole ricerche etnografiche. Nella prima, presentando una serie di testimonianze orali e di ricette raccolte nel corso della ricerca del 2010-2012, ho cercato di documentare le modalità e i tempi, relativamente recenti, di preparazione e consumo domestico della birra.

I territori di riferimento, benché la pratica fosse diffusa in diverse zone del Trentino, e in particolare in quelle a scarsa o assente produzione di vino, sono l'Alta Val di Non e la Val di Sole, con le laterali valli di Peio e Rabbi. Alcune note riguardano il ritorno della birrificazione domestica, un'attività che ovviamente è diversa da quella del passato e si inserisce nella tendenza più o meno diffusa alle preparazioni gastronomiche casalinghe, frutto di un nuovo approccio al cibo e al bere.

Il secondo contributo etnografico è una piccola documentazione per immagini e brevi commenti sull'uso della birra nelle rappresentazioni grafiche e narrative (striscioni, tabelle, pannelli nelle strade e sui muri delle case) utilizzate in alcune feste della coscrizione. L'area di riferimento è ristretta ad alcuni paesi dell'Alta Val di Non, dove nei "manifesti" e nel linguaggio per immagini della coscrizione e dei coscritti la birra è sempre più diffusa e spesso sostituisce il vino.

Le fonti

Ho ricostruito e raccontato la storia della birra utilizzando la bibliografia e la sitografia disponibili. Orientarsi non è stato immediato né semplice. La prima sorpresa è stata constatare che i titoli dedicati alla storia e alla cultura delle bevande in generale sono tutto sommato molto pochi, e che in quelli dedicati all'alimentazione lo spazio riservato alle bevande, e alla birra in particolare, è davvero minimo. Alcuni degli studi di Massimo Montanari mi hanno fornito elementi storico-culturali e spunti di riflessione particolarmente utili alla ricerca. Ho constatato quasi subito che, tra il 2010 e il 2012, nelle librerie visitate e nella bibliografia consultata il rapporto "libri sul vino-libri sulla birra" era mediamente di circa 20 a 1⁵; inoltre, i libri sulla birra parlavano soprattutto delle birre presenti sul mercato o di come fare la birra in casa. In entrambi questi tipi di pubblicazioni, con maggiore frequenza nel primo gruppo, si trovavano generalmente ricostruzioni storiche o storico-culturali relative alla birra interessanti ma molto sintetiche.

La ricerca nel web mi ha permesso di acquisire una serie di studi archeo-

⁵ Ho effettuato il calcolo visitando diverse importanti librerie a Roma, Milano, Verona, Vicenza, Bassano del Grappa, Treviso, Padova, Trento e Bolzano e consultando on line alcuni cataloghi delle principali biblioteche italiane.

logici e storico-culturali sulla birra in provincia di Novara⁶, nonché un paio di interessanti tesi di laurea sulla birra⁷, in cui anche gli autori lamentavano o facevano notare la scarsità degli studi e di materiali bibliografici utili, affidabili e approfonditi.

La circostanza è ancora più vera in area trentina, dove, fatta eccezione per un breve ma denso contributo di Andrea Leonardi⁸, indispensabile come testo di riferimento, manca del tutto un lavoro che tracci una storia approfondita dell'industria della birra e del suo consumo.

Pur nella loro ristrettezza e frammentarietà, i materiali bibliografici di ambito trentino sono stati comunque essenziali per ricostruire il quadro generale dell'industria della birra e la storia delle varie fabbriche di Rovereto e delle valli. In entrambi i casi, oltre alle bibliografie locali, ho trovato materiale utile e prezioso in vari archivi storici comunali; per quanto riguarda Rovereto, è stato essenziale consultare una copia dell'archivio della Famiglia Maffei custodito presso il Laboratorio di Storia di Rovereto e naturalmente i materiali custoditi nella Biblioteca Civica.

Per una maggiore comprensione delle vicende delle varie realtà produttive, ho ritenuto utile raccontare la storia e la cronaca delle fabbriche di birra inserendola all'interno del contesto economico, sociale e culturale delle varie comunità di riferimento, pur tratteggiandolo con brevi ma spero efficaci pennellate.

A parte un paio di casi, per quanto riguarda le fabbriche presenti nelle valli tra la fine dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento non ho raccolto testimonianze orali significative, o perché del tutto assenti o perché

⁶ Gambari F. M., *La birra dei Celti cisalpini ed i recipienti per degustarla, tra archeologia, storia e linguistica*, in *Del vino d'orzo: la storia della birra e del gusto sulla tavola a Pombia*, atti dei convegni "Cervisia. La birra nell'archeologia e nella storia del territorio", Pombia 13.4.2003 e "Spuma Cervisiae. La birra nella tradizione novarese del banchetto, dai dati archeologici ad oggi", Pombia 19.9.2004, a cura di Gambari F. M., Torino, Soprintendenza per i beni archeologici del Piemonte e del Museo antichità egizie, 2005.

⁷ Camurri G. P., *Produzione della birra nel centro-nord Italia nel basso medioevo*, Tesi di laurea discussa alla Facoltà di Lettere e Filosofia, Dipartimento di Scienze dell'Antichità e del Medioevo dell'Università degli studi di Genova, a.a. 2005-2006; Liberatore B., *La birra tra storia, cultura e comunicazione*, Tesi di Laurea discussa all'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", Facoltà di Scienze della Comunicazione, a.a. 2004-2005.

⁸ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra tra XIX e XX secolo nel contesto della produzione italiana*, in Di Vittorio A., Barciela López A., *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Alicante, Universidad de Alicante, 2003.

molto deboli e sporadiche. In alcuni casi, diversi anziani con cui ho parlato non ricordavano che nel loro paese fosse esistita una fabbrica di birra o ne avevano un ricordo vago e poco chiaro.

Uno degli intenti di questo lavoro è perciò quello di colmare un vuoto di conoscenze e di delineare in maniera organizzata, e mi auguro completa, un racconto della birra in Trentino da un punto di vista storico, cronachistico e culturale.

Nel 2010-2012 la birra era quasi del tutto assente nei materiali pubblicitari e di comunicazione e promozione del territorio (volantini, pieghevoli, pubblicistica di vario genere), dei suoi prodotti e dell'immagine del Trentino. I prodotti più ricorrenti e più reclamizzati erano il vino, la grappa, i succhi, le confetture, i formaggi, la carne, il latte, i salumi, il miele, i pesci, le erbe officinali. Di birra, e di birra trentina, non c'era quasi mai traccia. Ci sono stati cambiamenti e novità ma c'è e ci sarà strada da fare. Ne parlano le due interviste che ho realizzato con i rappresentanti di categoria dei produttori di birra artigianale e con gli insegnanti presso il Centro di Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach.

Un elemento a suo tempo nuovo e interessante era stata una lodevole iniziativa promossa nel 2010 dall'Accademia d'Impresa di Trento. In un comunicato stampa, dopo aver evidenziato che la birra è una bevanda che esiste da millenni, che viene prodotta in diverse tipologie e che nel corso del tempo ha vissuto apprezzamenti sociali diversi, c'era scritto che il consumo della birra può offrire una fotografia della cultura contemporanea.

«Dalla pubblicità ai fumetti, dal cinema alla moda, cambia la percezione della bevanda, soprattutto tra il pubblico giovanile, e diventa quindi importante promuoverne un consumo sicuro e responsabile e diffondere presso i consumatori una “cultura” della birra legata ad un'esperienza qualitativa più che quantitativa⁹».

Dato però che quello della birra è un mondo ancora poco esplorato e conosciuto che può rivelare sorprese piacevoli anche in campo gastronomico, ecco l'idea di organizzare e promuovere un corso e un percorso, replicato nell'autunno dello stesso anno e a un livello superiore nel 2012, attraverso cui conoscere «storia, tradizione e caratteristiche organolettiche di un pro-

⁹ *La Birra. Piacere del Gusto. Formazione per la cultura enogastronomica 2010*, Comunicato stampa del 7 aprile 2010, a cura di Accademia d'Impresa di Trento.

dotto antichissimo¹⁰». Della formazione recente si parla ampiamente nelle interviste che ho ricordato sopra.

Per documentare, infine, la parte relativa ai birrifici artigianali sorti tra il 2000 e il 2012, ho incontrato i diversi produttori e mi sono fatto raccontare le motivazioni che li hanno spinti a intraprendere l'attività, raccogliendo informazioni sulle diverse birre prodotte e cercando di capire la filosofia produttiva delle loro aziende. Per la seconda fase (2013-2022), in cui sono sorte molte altre realtà produttive, ho passato accuratamente in rassegna i siti internet delle varie aziende cercando di coglierne le caratteristiche del logo, i contenuti, i valori, la filosofia produttiva e le modalità di comunicazione. In alcuni casi, ho parlato con i produttori per chiarire o approfondire alcuni aspetti.

Considerazioni finali e ringraziamenti anticipati

Dai materiali raccolti e dalla loro analisi emerge abbastanza nettamente come in Trentino la produzione di birra sia stata influenzata e stimolata da fattori, circostanze ed eventi spesso "esterni". Questa circostanza vale sia per le realtà protoindustriali o industriali del passato, sia quasi sempre per i nuovi birrifici artigianali. Nel libro si vedrà come nel primo caso i fattori che hanno permesso e favorito la nascita di un'industria della birra in Trentino sono essenzialmente cinque, dei quali è difficile stabilire l'ordine di importanza. La posizione geografica, il turismo, il clima, la crisi della viticoltura e della bachicoltura della metà/fine Ottocento, le motivazioni ideologico-identitarie.

La nascita dei birrifici artigianali trentini della prima fase (2000-2012) è figlia invece di un fenomeno nato e cresciuto tra la fine degli anni Settanta e gli inizi degli anni Ottanta del Novecento in California, poi negli Stati Uniti, in Canada e in Inghilterra, quindi in Europa, Italia compresa.

Per i birrifici artigianali trentini della prima fase la componente "esterna" è piuttosto evidente: Gilmozzi, fondatore della Birra di Fiemme, il primo birrificio artigianale del Trentino, nato nel 2000, si appassiona alla birra artigianale bevendola da Hopfen a Bolzano e da Greiterhof, vicino Merano. La Birreria Pedavena di Trento "eredita" un nome che è il marchio di

¹⁰ *Ibidem.*

fabbrica di una delle più importanti industrie storiche di birra, la Pedave-na in provincia di Belluno. Gabriele Baldo di Teddy Bier inizia a conoscere la birra artigianale grazie all'incontro con un piccolo produttore veneto. Claudio Smaniotto, uno dei soci fondatori di Effebeiti di Ospedaletto (oggi Birrificio Fratelli Perrella), è nato in Belgio, una delle patrie europee della birra. In Belgio ha lavorato per un gruppo industriale di birra, in Trentino ha "importato" la spillatura dinamica – spillatura unica e taglio finale della schiuma – e dal 1984 ha gestito per alcuni anni il pub El Pasiel di Cadine. Giuseppe Tomasi, del Birrificio del Carador di Folgaria, purtroppo oggi chiuso, rimane affascinato dalla birra artigianale prima in Austria e poi a Lana. Fabio Simoni, la mente di Bionóc, nel Primiero, va a studiare la birra ad Azzate, in provincia di Varese, sede dell'Università (oggi Accademia) della birra. Tutte queste persone vivono all'estero esperienze di studio, formazione, approfondimento e perfezionamento.

Le origini dell'industria trentina della birra e la nascita dei birrifici artigianali rivelano ancora una volta come il territorio sia permeabile, aperto e soggetto alle influenze economiche e culturali esterne, ma pone anche un'altra questione che riguarda la contemporaneità e la comunicazione del "prodotto" Trentino, non solo nel campo della birra. Ovvero, quanto, come e perché una birra (o un piatto, un vino, un formaggio, un'immagine, un paesaggio, una cultura) possono dirsi "trentini"? E quindi, allargando il discorso: cosa significa essere "trentino"? Cioè, quali sono gli elementi che definiscono o non definiscono la trentinità, posto che questa è comunque frutto di una grande mescolanza di storie e culture diverse, avvenuta nel corso di secoli?

In conclusione, mi vengono in mente altre suggestioni. Parlare di birra, o di vino, è riduttivo se non fuorviante. Non esiste la birra, ma esistono "le birre"; come non esiste il vino, semmai "i vini". Non esiste la montagna ma le montagne, con le loro valli, fiumi e torrenti, boschi, campi, prati e paesi, ognuno diverso e speciale. Il vino è la bottiglia da collezione da migliaia di euro e quello in tetrapak del discount. Ci sono moltissimi tipi di birra e potrebbero esserci infinite variazioni nelle tipologie e nelle caratteristiche del prodotto finale, dovute alla scelta e alla qualità delle materie prime, l'acqua per prima, e poi alle varietà e alle tostature dell'orzo o di altri cereali, ai mille luppoli e ai lieviti usati nella preparazione. E poi ci sono molti stili di birra, di produttori e marche e di zone di produzione. Ci sono le birre in-

dustriali in lattina, le nobili birre belghe d'abbazia e i prodotti d'eccellenza di piccoli e grandi birrifici, e poi i birrifici artigianali e gli agribirrifici. Ci sono milioni di bottiglie e di impianti di spillatura. In mezzo ci sono mari di birre, ognuna diversa, molte speciali e uniche, come i tanti luoghi, tempi e modi di bere.

Fino a ieri sulle tavole degli italiani c'erano sempre un fiasco di vino, un vero e proprio alimento soprattutto per i ceti contadini e popolari, e una caraffa di acqua del rubinetto o della fontana. Oggi ci sono la birra, l'acqua minerale, le tante bevande gasate propinate dal mercato, succhi di frutta, sciroppi da allungare con l'acqua, bevande salutari, energizzanti e quasi miracolose.

Per molte fasce sociali, mangiare e bere non significa più sfamarsi e dissetarsi. Il cibo e il bere sono rappresentati e comunicati come veicoli di emozioni. Il cibo e alcune bevande sono "raccontate" arricchendole e caricandole di suggestioni da trasmettere ai consumatori/fruitori di un prodotto e di un territorio. Anche le birre, che in certi casi hanno mutuato il linguaggio a volte retorico e ridondante usato per descrivere i vini, possono o devono emozionare, regalare profumi e aromi che evocano e fanno conoscere atmosfere, paesaggi, territori, saperi. Suggestioni ed emozioni a volte somigliano a realtà sospese o modificate, molto lontane però, nel tempo, nei contesti e nei modi, dagli stati alterati di coscienza provocati dalla birra e da altre bevande alcoliche nelle società antiche, eppure alla base ci sono, forse, bisogni individuali, sociali e culturali che hanno qualche somiglianza.

Le birre richiamano la filosofia (l'essere nel mondo), le buone pratiche economiche (la sostenibilità produttiva e il giusto prezzo), il paesaggio e l'estetica. Le birre creano connessioni e abbinamenti di culture e sapori; contribuiscono a trasformare e ricreare l'identità e le caratteristiche di un luogo, cioè un senso dell'essere e dell'appartenere, diverso da un altro e/o da altri, interessando quindi la propria o l'altrui percezione del mondo e delle cose fino ad arrivare a creare collegamenti con la psicologia, l'arte, la musica, la letteratura e le interpretazioni socio-antropologiche.

Come interpretare, ad esempio, il caso (uno tra i tanti), di alcuni americani che si sono stabiliti in Umbria e producono birra artigianale nella zona di Montefalco, un territorio vitivinicolo? O quello di Steve Dawson, originario di Brighton, sulla costa inglese della Manica, e di sua moglie Kelly, americana, che hanno impiantato il birrificio White Dog nell'Appennino modenese?

Resta ancora qualcosa o molto da capire dell'Oktoberfest, che probabilmente, scrivendo di birre, è obbligatorio citare. Non essendoci mai stato, prendo per buone le suggestioni dello scrittore tedesco Peter Schneider: «L'Oktoberfest è una festa pagana unica al mondo e si tiene nella cattolica Baviera del Papa¹¹». Anche lui ne scrive senza esserci mai andato. Parla di un rito selvaggio in una terra profondamente cattolica, la Baviera di Ratzinger, e la cosa più bizzarra è che gli stranieri che ci vanno sono convinti di entrare in contatto con la vera anima della Germania, mentre l'Oktoberfest è e resta un antico rito prettamente bavarese, un momento di trasgressione, un delirio barbarico. L'articolo si chiude con una giustificazione: i bavaresi sono i primi della classe in tante cose, e siccome primeggiare stressa, allora è giusto che chi primeggia si rilassi con la valvola di sfogo di questa grande ubriacatura pagana, di questa gigantesca orgia in terra cattolica.

C'è qualche altro legame che unisce la birra, l'arcaicità e la contemporaneità? La diffusa volontà di rifarsi a un vero o presunto "stile tradizionale" di preparazione e produzione di birre, e la ricerca di tecniche e ingredienti antichi rivisitati e processati con strumenti tecnologici, hanno qualche legame con il tablet o i telefoni? Tremila anni dopo la scrittura cuneiforme incisa su tavolette di argilla, usiamo ogni giorno e in ogni momento altre tavolette. Scriviamo, comunichiamo (?), ci informiamo, ascoltiamo e vediamo di tutto o lavoriamo in un *brew pub* usando l'intelligenza artificiale, sorseggiando, magari, una birra mesopotamica.

Mi auguro che questo lavoro colmi un vuoto nella bibliografia trentina e stimoli lo sviluppo della produzione di birre artigianali. È un settore economico e culturale che in Trentino ha tutte le caratteristiche e le potenzialità per progredire e radicarsi ancor più e ancora meglio nel territorio.

L'approccio consapevole al consumo delle birre richiede contesti economici e sociali che possano favorire e sviluppare sensibilità, curiosità, conoscenza, gusto, tutte caratteristiche che, qualora ne esistano i presupposti, si affinano col tempo e la passione. Questo lavoro, che non è tecnico, fornisce una serie di spunti di cronaca, storia e cultura utili, mi auguro, ad aprirsi alla diversità e alla specialità delle tantissime varietà di birre. Mi auguro anche

¹¹ Schneider P., *Una grande festa per la Baviera, un rito primitivo per noi berlinesi*, in *la Repubblica*, 19.09.2010.

che possa contribuire a un consumo più consapevole e attento delle birre. Degustare significa bere in maniera diversa: più salutare, più emozionante e profonda e più “socio-culturale”. Alterarsi o ubriacarsi è disgregante individualmente e socialmente. Molto meglio un consumo consapevole, magari lento e a occhi chiusi, sapendo che in qualche cantina di certe valli di montagna gruppi di amici se la preparano con cura e passione, e poi, quand'è ora, l'assaporano cantando e sorseggiando in allegria seimila anni di storie e culture del pane liquido venuto dall'Oriente.

* * *

Nel corso della ricerca e della scrittura mi hanno aiutato in varie forme moltissime persone. Le ringrazio nelle ultime pagine del libro.

I primi ringraziamenti voglio però farli qui e vanno in primis a Romina Baroni, che ha avuto la scintilla della ricerca. Con lei ringrazio Giovanni Kezich, che dell'idea ha colto la novità e l'utilità divulgativa, dandomi l'opportunità di realizzarla.

Grazie ad Armando Tomasi, Direttore del METS, Museo etnografico trentino San Michele, che con interesse ed entusiasmo ha voluto dare vita, visibilità e concretezza alla ricerca, pubblicando questo lavoro.

Grazie a Luca Faoro, conservatore presso il METS, per la revisione del testo.

Durante questo lavoro ho incontrato tante persone disponibili, cordiali e interessanti. Mi sono avventurato in tanti territori geografici e culturali. È stato un viaggio lungo e appassionante fatto di donne e uomini, di libri, opuscoli e archivi, di ricerca ed elaborazione, di sogni e riflessioni, di dubbi, domande e risposte. Di idee, scritture e riscritture.

Volente o nolente, di diversi assaggi di birre artigianali. Prosit!

Marco Romano
Fondo, 2012 e 2023

I.

STORIE DI BIRRE

1. Origini, storie, percorsi

«Poveri tedeschi: non sanno che la birra viene dal Sud. Come glielo spieghi che quella cosa gialla color della vita è figlia delle spighe pettinate dal vento sul delta del Nilo o nella fertile Mesopotamia. Già le etichette lo svelano. La “Franziskaner” o la “Paulaner” non sono altro che ricette portate dalla Calabria dai monaci terroni di San Francesco da Paola. L’Olanda e soprattutto il Belgio, con la sua scelta di favolose birre conventuali, vivono di rendita su ricette mediterranee. E il più famoso mastro birraio tedesco è una robusta suora bavarese, conterranea di Josef Ratzinger, che filtra nei suoi santi alambicchi le fermentazioni oscure di questa bevanda pagana venuta dalle terre del sole.

Il grave è che non lo sanno nemmeno gli italiani. In Calabria l’epopea dei monaci di Paola che andarono in ambasceria fino a Ratisbona con gli elementi base della pozione è completamente ignorata. Più a sud è peggio ancora. L’Islam ha rinnegato l’alcol e oggi nel delta del Nilo, al Cairo o ad Alessandria d’Egitto, la birra blasfema non la trovi. Lo stesso vale per le terre tra Eufrate e Tigri, dove la bevanda delle meraviglie era citata già nei codici di Hammurabi, migliaia di anni fa. Un suicidio identitario.

Quando viaggio verso oriente, mi chiedo dov’è la linea dello scontro di civiltà. Ma sotto sotto mi domando dove troverò la frontiera della birra, che a pensarci un po’ è la stessa cosa. Cerco il luogo dove un giorno, senza preavvisi, non potrò più ordinare una bionda perché un torvo imam astemio mi scruterà nel bicchiere. Poi quasi sempre scopro con sollievo che la frontiera è più a est del temuto. Noè, il primo vendemmiatore, era un grande. Ma lo sconosciuto inventore della birra lo era di più. La birra, per il contadino che ha finito di lavorare, è il punto fermo della giornata. È la pace che ti invade al tramonto. La birra non si degusta, si beve [...]¹».

¹ Rumiz P., *Quella bevanda terrona filtrata dagli alambicchi nordisti*, in *la Repubblica*, 9 maggio 2010, p. 34.

Nel capitolo e nel libro riprenderò spunti, suggestioni e provocazioni di questo brano. Sarà un volo rapido o lento, durante il quale fornirò alcuni elementi utili a disegnare a grandi linee una mappa storica, geografica e culturale della birra. Sarà una rappresentazione riassuntiva e a macchia di leopardo, poiché un'analisi completa richiederebbe una lunga serie di approfondimenti multidisciplinari che esulano dal contesto di questo lavoro, centrato essenzialmente sull'industria della birra nel Trentino di ieri e di oggi.

Al di là delle origini, dei miti, delle datazioni, dei dati archeologici e storici relativi alla nascita della birra, a volte in bizzarre e fantasiose contraddizioni tra loro nella bibliografia e nella sitografia corrente², proviamo a orientarci nel tempo e nello spazio per individuare qualche elemento utile a intraprendere questo percorso alla scoperta della birra, che ci condurrà dal Vicino, Medio ed Estremo Oriente al Centro e Nord Europa e infine alle Alpi.

Alcune informazioni preliminari risultano particolarmente utili. Nel Vicino e Medio Oriente preistorico e in Cina, dove circa 10.000 anni fa nacque l'agricoltura, le mamme raccoglievano i grani dei cereali selvatici, li schiacciavano e/o li cuocevano e li premasticavano per nutrire i loro neonati con una pappa di cereali e saliva. Dopo di loro, in vari angoli della terra altre mamme, ad esempio quelle amerindiane che masticavano e insalivavano (biascicatura) i grani di granoturco (o dei progenitori del granoturco), hanno fatto altrettanto. Nella bocca di quelle mamme avveniva un processo chimico³ in base al quale la pappa di cereali assumeva un sapore gradevole e risultava digeribile. «Quando il neonato aveva qualche malessere e rifiutava la pappa, questa veniva evidentemente conservata per qualche tempo. Quando la terracotta non era ancora stata inventata, si usavano gusci di frutti o anche le vesciche urinarie e le pelli scuoiate a dita di guanto degli animali cacciati. Ovviamente la pappa fermentava. La prima bevanda alcolica è nata come pappa⁴».

² Un testo particolarmente ricco di informazioni di carattere storico, culturale e iconografico è: Bentivegna F. C., *La birra nell'arte e nel costume*, Roma, Nanni Canesi, 1965.

³ La ptialina, contenuta nella saliva delle pappe masticate e insalivate, scinde l'amido non fermentabile dei grani in destrine e zuccheri semplici fermentabili.

⁴ Forni G., *Le frontiere nascoste sono pluriformi e plurisemantiche. Le bevande alcoliche sono molteplici e diversificate nel tempo e nello spazio: loro patrie e frontiere*, in *SM Annali di San Michele* 25/2010. *Le frontiere nascoste della cultura del vino: Atti del Seminario Permanente di Etnografia Alpina (SPEA 14)*, a cura di Forni G., Kezich G., Scienza A., 2010, San Michele all'Adige (Tn), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 2014, pp. 33-54.

La birra, o meglio le birre, cioè quelle bevande alcoliche ottenute attraverso la fermentazione di prodotti vegetali amidacei (radici, tuberi, cereali), hanno quindi come precursori le birre e le bevande fermentate insalivate ottenute a partire dalla premasticazione e dalla biascicatura. «In diverse parti del mondo le birre insalivate furono presto sostituite dalle *birre maltate* (in particolare in Europa) e dalle *birre chiare* (in particolare in Asia), ricavate con tecniche più avanzate di saccarificazione e di inoculazione del materiale vegetale amidaceo. Ma presso non poche popolazioni tribali è sopravvissuta la primitiva pratica della pre-masticazione per la preparazione di bevande alcoliche, in particolare in America Latina e a Formosa⁵». Il *caium*, una sorta di birra dei popoli indigeni del Brasile, viene preparata cuocendo, masticando e ricuocendo la manioca o il granoturco; la *cicha*, altra bevanda fermentata delle popolazioni dell'America del Sud, originariamente veniva ottenuta masticando il granoturco appena raccolto e sputato all'interno di un recipiente di terracotta. Anche in questi casi, gli enzimi contenuti nella saliva trasformavano l'amido di granoturco in zuccheri semplici che poi attivavano il processo di fermentazione.

Il ruolo della saliva nei processi di fermentazione ha dato luogo a una serie di indagini, ipotesi e riflessioni che riguardano una branca specifica dell'etnologia, cioè l'etnofermentologia, che rimanda a miti, simboli e antiche credenze religiose. Qualche esempio: presso le popolazioni slave nord-europee era diffusa un'antica tradizione secondo cui la birra, per poter fermentare, doveva contenere come ingrediente la «spuma dell'orso», cioè la bava o la saliva dell'animale. La relazione etimologica fra i termini tedeschi *Bier* (birra) e *Bär* (orso) e l'uso dell'antica parola nordica *bjorr* per indicare la birra e l'orso, sembra evidente⁶. Nel poema epico finlandese *Kalevala*, si legge che

⁵ Samorini G., *Bevande fermentate insalivate*, in <https://samorini.it/etnobotanica/americhe/bevande-fermentate-insalivate/> (cons. 2011-10.2022).

⁶ Come si vedrà anche più avanti, sull'etimologia della parola "birra" esistono diverse versioni. «Tra le lingue indoeuropee storiche esistono tre denominazioni principali, dialettalmente ripartite. Da un lato abbiamo una forma celtica (gallico) trasmessa al latino: *cervësia*, da cui lo spagnolo *cerveza* e anche l'italiano antico *cervogia*. Questo termine è un derivato della parola per il cervo **kerd̥wos* che designa la bevanda per il suo colore simile a quello dell'animale. Nelle lingue germaniche troviamo forme come il tedesco *Bier*, inglese *beer*, che sono passate al francese *bière* e all'italiano *birra*. Questa parola ha un'origine discussa. Per alcuni si tratterebbe di un prestito preso dal germanico a partire dal termine latino ecclesiastico *biber*, "bevanda". Per altri partirebbe da una forma protogermanica **beuza* dalla radice **bheu-* "gonfiarsi" e designerebbe la bevanda dal suo aspetto spumoso. Infine, anche nelle lingue germaniche

durante la preparazione della birra si aggiungeva la saliva «delle orribili fauci dell'orso»⁷, in molte culture animale totem, divinità o creatura divinizzata.

«Nell'*Edda* [...] poema norreno del XIII secolo, viene descritta la pace fra gli Asi e i Vani, due gruppi di dei da tempo in guerra fra loro; per sigillare la pace appena fatta, gli dei di entrambe le schiere sputano nel medesimo recipiente e da questo ammasso salivare creano un uomo di nome Kvasir dotato di saggezza straordinaria. Questa figura mitologica appartiene al ciclo indoeuropeo dell'Uomo-Bevanda inebriante, di cui il Soma e l'Haoma sono le manifestazioni più note [...]. Il nome Kvasir è strettamente associato al *kvas* degli Slavi e dei Russi e al *kvase* norvegese e danese [...], nomi che indicano bevande alcoliche fermentate e insalivate per lo meno nelle fasi primitive della loro preparazione⁸». Che la saliva possedesse proprietà magico-terapeutiche, lo dimostrano i molti usi nella medicina popolare em-

c'è un altro termine (**alu*) attestato storicamente in inglese *ale*, nordico antico *øl* (danese *øl*, islandese *öl*) che designa la birra dal suo sapore amaro [...].» Cfr. Villar F., *Gli indoeuropei e le origini dell'Europa*, Bologna, Il Mulino, 1997, pp. 169-170.

Una delle ipotesi più interessanti mette in relazione la parola "birra" con l'ignicoltura, una tecnica agricola pre-aratoria con cui, nel Vicino Oriente, le popolazioni utilizzavano il fuoco e l'abbruciamento della vegetazione arbustiva o arborea spontanea per favorire la vegetazione e quindi la coltivazione delle erbe spontanee avventizie, quali sono i cereali. «Non ci deve stupire il fatto che i più antichi cerealicoltori facessero derivare il nome dei cereali da loro impiegati da quello del fuoco. [...] I Celti denominavano i cereali *bracis* [...], per cui ancora oggi in francese è chiamato *brasserie* (ma cfr. anche il ted. *Brauerei*) il luogo dove si lavorano i cereali per produrre la birra [...]». Forni G., *L'agricoltura: coltivazione ed allevamento. Genesi, evoluzione, contesto*, in *Storia dell'agricoltura italiana. 1.1. L'età antica: preistoria*, a cura di Forni G. e Marcone A., Firenze, Polistampa, 2002, pp. 39-55.

⁷ Samorini G., *Bevande [...]*, cit. Altre informazioni sulla produzione di protobirre attraverso l'insalivazione dei cereali le fornisce di nuovo Forni, quando afferma che un residuo di tale processo si riscontra, sia pure a livello puramente simbolico, nel *Kalevala*, poema epico finnico, dove si fa riferimento alla produzione della birra con aggiunta di saliva d'orso. «È evidente che tale operazione aveva un significato puramente simbolico: si impiegava la saliva, e non un altro prodotto o parte del corpo dell'animale, in riferimento all'impiego tradizionale della saliva per la saccarificazione dell'amido dei cereali destinati alla produzione della birra. Saliva d'orso e non umana, in quanto l'effettiva saccarificazione ora avveniva per germinazione delle cariossidi, e si aggiungeva solo qualche goccia di saliva che perciò doveva essere particolarmente efficace, quella appunto di un dio: l'orso, totem o divinità o essere divinizzato in tutte le regioni nordiche, dalla Siberia alla Lapponia all'Alaska, ed è significativo che proprio al Dio Orso venga assegnata l'invenzione della birra». Forni G., *Le frontiere nascoste sono pluriformi e plurisemantiche [...]*, cit., p. 46.

⁸ Samorini G., *Bevande fermentate insalivate [...]*, cit.

pirica e i brani del Vangelo in cui Gesù guarisce un cieco passandogli sugli occhi un impasto di fango e saliva o saliva pura⁹.

La birra, o forse è meglio dire una protobirra, fu scoperta anche quando ci si accorse che i grani inzuppati e germogliati in acqua a formare una pappa, avevano un sapore dolce dovuto alla trasformazione dell'amido in maltosio. Se volontariamente o involontariamente questa pappa non veniva consumata subito, dopo un paio di giorni iniziava a fermentare per l'azione dei lieviti spontanei che facevano fermentare gli zuccheri trasformandoli in alcol. La pappa diventava quindi leggermente frizzante e inebriante.

Un'altra tappa fondamentale nella scoperta e nell'utilizzo delle bevande alcoliche è legata al consumo in epoca preistorica di bacche e frutti maturi spontanei (mirtillo, sambuco, corniolo, uva, lamponi, more, marasche, ciliegie ecc.). Questi, raccolti, ammuccati in cesti e pressati dal loro stesso peso, producono succo zuccherino che a sua volta, se conservato, inizia a fermentare. Più il succo è zuccherino più diventa alcolico, quindi conservabile.

Ritorniamo alle pappe preistoriche. Per utilizzare le pappe e le minestre fermentate e alcoliche come bevande, «si aggiungeva ovviamente dell'acqua. Nel Paleolitico, quando i recipienti erano costituiti da cortecce d'albero e vesciche di animali, la materia prima di partenza erano i cereali selvatici, nel Vicino Oriente [...] raccolti e utilizzati dall'uomo da centinaia di millenni. Nel Neolitico si trattò di cereali domestici. Quando la fermentazione era iniziata, se non interessava la produzione di birra, si poteva bloccarne lo sviluppo mediante la cottura. Procedimento questo che si poteva praticare anche prima dell'invenzione della ceramica: bastava versare la pappa fermentata su una pietra piatta ben calda. Ma è chiaro che la pappa fermentata cotta in realtà costituiva il pane. Solo per successiva evoluzione si passò dal pane, che aveva come materiale di partenza la "pappa" fermentata, a quello che utilizzava la "pasta" lievitata, cioè fermentata, ed è chiaro che [...] si tratta anche qui in ogni caso di fermentazione alcolica. Il pane non contiene l'alcol solo perché la cottura lo fa evaporare¹⁰».

Le piante coltivate che costituiscono la base della nostra civiltà, cioè l'orzo e il frumento, fin dalle origini sono state trasformate in alimenti: minestre, pane e birra. Le tecniche di preparazione erano pressoché identiche. La prima fase era la macinazione e l'aggiunta di acqua in proporzioni variabili

⁹ Giovanni, 9, 6; Marco, 8, 22-26.

¹⁰ Forni G., *Le frontiere nascoste* [...], cit., p. 44.

per ottenere pane o minestre. «Se i cereali usati per preparare la minestra erano parzialmente germinati (il che costituiva un caso frequente, dato che la conservazione del grano si effettuava in magazzini scavati nel suolo e quindi umidi), e se la minestra non veniva consumata subito, essa fermentava, acquisendo proprietà dissetanti e inebrianti, diventando cioè birra¹¹».

La bevanda si produceva anche nel caso in cui la minestra fosse preparata con cereali non germinati, qualora, come si è visto, fossero stati masticati o insalivati.

Eccoci giunti allo stretto legame birra-pane-minestra e a uno dei motivi per cui la bevanda è stata spesso chiamata “pane liquido”. La birra, come il pane, è un prodotto culturale frutto di intuizioni, scoperte, osservazioni ed esperienze. È il prodotto della manipolazione degli elementi che la compongono; è il risultato di una serie di acquisizioni, di abilità, di conoscenze di materie prime, di strumenti e tecniche che nel corso dei secoli si sono trasformati ed evoluti, modificandosi e adattandosi fino a giungere ai processi produttivi industriali e tecnologici odierni e alla recente riscoperta di birre “antiche” riprodotte con metodi artigianali.

2. Un prodotto culturale

«Gli studi più recenti ritengono probabile che la diffusione dell'agricoltura sulla Terra non sia avvenuta in più luoghi contemporaneamente, ma sia invece frutto (come dimostrano indizi archeologici, linguistici e genetici) dell'espansione di gruppi umani a partire da un nucleo territoriale ben definito, collocabile negli altipiani del Medio e Vicino Oriente, la cosiddetta “Mezzaluna fertile”. Qui nacque l'agricoltura circa 10.000 anni fa, conquistando via via i territori dell'Asia centro-orientale (9.000 anni fa) e dell'America, unita allora all'Asia nel punto dell'attuale stretto di Bering (8.000 anni fa). In direzione opposta fu colonizzata l'Europa (tra 8.000 e 6.000 anni fa)¹²».

È un passaggio necessario per comprendere meglio le prime forme più o meno organizzate di produzione di birra, poiché «ogni area del mondo ebbe

¹¹ Togni R., Forni G., Pisani F., *Guida ai musei etnografici italiani: agricoltura, pesca, alimentazione, artigianato*, Firenze, Olschki, 1997, p. 83.

¹² Montanari M., *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza, 2008, p. 8.

il suo cereale d'elezione: il grano si diffuse nella regione mediterranea, il sorgo nel continente africano, il riso in Asia, il granoturco in America. Attorno a queste piante – vere “piante di civiltà”, come le ha felicemente definite lo storico francese Fernand Braudel – si organizzò l'intera vita di quelle civiltà: rapporti economici, forme del potere politico, immaginario culturale, rituali religiosi (volti a propiziare la fertilità e l'abbondanza di cibo)¹³.

Nel loro processo di evoluzione, le società umane si sono adattate all'ambiente, in seguito lo hanno modificato e sfruttato per i propri bisogni e le proprie necessità. Un esempio è lo sviluppo della viticoltura nell'Europa centro-settentrionale, in controtendenza rispetto alle condizioni ambientali.

Sulla base di questa evoluzione e in questi contesti culturali, le prime società agricole, pur profondamente immerse e radicate nei ritmi naturali e nel ciclo delle stagioni, hanno iniziato a “costruire i propri cibi” definendo gli spazi/concetti di natura e cultura. «In area mediterranea – l'area del frumento – è il pane a svolgere questa fondamentale funzione simbolica oltre che nutritiva: il pane non esiste in natura e solo gli uomini sanno farlo, avendo elaborato una sofisticata tecnologia che prevede [...] una serie di operazioni complesse, frutto di lunghe esperienze e riflessioni. Perciò il pane simboleggia l'uscita dallo stato bestiale e la conquista della “civiltà”. Nei poemi omerici, l'*Iliade* e l'*Odissea*, l'espressione “mangiatori di pane” è sinonimo di “uomini”¹⁴».

Nell'*Epopea di Gilgamesh*, il primo testo letterario conosciuto, scritto in Mesopotamia circa 4.000 anni fa, si racconta che Endiku, che rappresenta “l'uomo selvatico”, uscì dal proprio stato nel momento in cui, grazie a una prostituta, conobbe il pane, dando così vita e gravidanza a un apparato simbolico, mitografico e narrativo di connessione tra il femminile, il cibo/nutritimento e la sessualità. A supporto di questo quadro culturale, «gli studiosi sono abbastanza concordi nell'ammettere una priorità femminile nell'opera di osservazione e di selezione delle piante che accompagnò la nascita dell'agricoltura attorno ai primi villaggi¹⁵».

Assieme al pane, l'“uomo selvatico” conosce anche la birra, con cui si disseta e si infervora, e l'olio, con cui si cosparge il corpo irsuto. La birra, quindi, è in relazione con uno stile di vita stanziale in contrapposizione a quello se-

¹³ *Ibidem*.

¹⁴ *Ivi*, pp. 9-10.

¹⁵ *Ivi*, p. 10.

minomade o nomade dei cacciatori-raccoglitori¹⁶. Essendo a tutti gli effetti un alimento, la birra, il “pane liquido”, come il cibo, è un prodotto culturale, benché l’idea di cibo venga spesso associata a quella di natura, «ma il nesso è ambiguo e fondamentalmente improprio. Nell’esperienza umana, infatti, i valori portanti del sistema alimentare non si definiscono in termini di “naturalità” bensì come esito e rappresentazione di processi culturali che prevedono l’addomesticamento, la trasformazione, la reinterpretazione della Natura¹⁷».

Date queste premesse, si può quindi affermare che la birra è una delle bevande alcoliche più antiche e diffuse del mondo e, assieme al pane, al vino, all’olio e al miele (da cui deriva l’idromele, altra antica bevanda fermentata) è uno dei primi “alimenti” preparati e costruiti dall’uomo. L’area di diffusione della birra, corrispondendo a quella dell’orzo, del grano, del granturco, del riso, del miglio, del farro e di altri cereali, copre una gran parte del mondo abitato, benché nei paesi a forte impronta vitivinicola la birra non sia mai riuscita a sostituire il vino come bevanda di consumo quotidiano e/o rituale.

La birra si ottiene dalla fermentazione del malto d’orzo (in particolare dell’orzo distico¹⁸ germinato ed essiccato) o di altri cereali da parte di saccharomiceti (funghi unicellulari dello zucchero), in particolare il *Saccharomyces cerevisiae* (lievito di birra) o da parte di altri lieviti (gruppi di funghi) spontanei o selvaggi presenti in natura. Per germinare, i chicchi di orzo inumiditi utilizzano la propria riserva di amido, producendo gli enzimi che trasformano gli amidi in zuccheri. I lieviti trasformano gli zuccheri in alcol e anidride carbonica. La birra, quindi, è in effetti un infuso di cereali aromatizzato e fermentato con lieviti *Saccharomyces*. Il *Saccharomyces carlsbergensis*, il ceppo di lieviti tipico della bassa fermentazione¹⁹, è stato isolato solamen-

¹⁶ Standage T., *Una storia del mondo in sei bicchieri*, Torino, Codice, 2005, p. 18-20.

¹⁷ Montanari M., *Il cibo [...]*, cit., p. XI.

¹⁸ «L’infiorescenza dell’orzo (*Hordeum vulgare*) è una spiga il cui rachide è formato da nodi su cui si inseriscono tre spighe a fiore singolo. La spigetta è formata da due glume esterne ridotte e da due glumelle [...] che racchiudono il fiore e proteggono il seme durante le varie fasi di lavorazione. A seconda del numero di fiori sterili, si hanno due forme di spiga: polistica (esastica o tetrastica) e distica. Nei tipi distici risulta fertile solo la spigetta centrale di ogni nodo e quindi in sezione la spiga mostra due file di cariossidi». Salvalaio D., *Il processo d’acquisto: il caso delle birre speciali*, Tesi di Laurea discussa all’Università di Padova, Interfacoltà Agraria, Economia, Lettere e Filosofia, a.a. 2009-2010, p. 15.

¹⁹ La bassa fermentazione è attivata dal *Saccharomyces carlsbergensis* a una temperatura compresa tra i 5 e gli 8° C. Le birre a bassa fermentazione hanno un gusto pulito e sono leggere e fragranti. L’alta fermentazione è attivata dal *Saccharomyces cerevisiae* a una temperatura

te nel 1883 dal micologo danese Hemil Hansen nei laboratori della fabbrica di birra Carlsberg di Copenhagen.

Oltre che con l'orzo, la birra si può ottenere utilizzando il frumento, il granoturco, il farro, la segale, il grano saraceno e molte altre piante, tra cui la radice di manioca, il miglio, il sorgo (in Africa) la patata (in Brasile) e l'agave (in Messico). Si pensa comunemente che l'uso del luppolo per preparare la birra sia stato introdotto dai monaci benedettini in Baviera intorno all'VIII secolo, mentre studi recenti, di cui si darà conto più avanti, retrodatano questa pratica all'epoca protostorica.

Tra le bevande prodotte dalla fermentazione dei cereali conviene distinguere a seconda del cereale da cui derivano per fermentazione e dal metodo di fermentazione. Bisogna in particolare distinguere le birre propriamente dette, cioè aromatizzate con luppolo, dalle bevande affini senza luppolo, come il *kvas* russo, la *būzah* e il *fūqqā'* egiziani, le varie birre dell'America del Sud e di altre aree del mondo.

Parlare e scrivere di birra significa quindi occuparsi, parlare e scrivere di acqua, di vino, di bevande fermentate e di pane, ma non solo. I processi di fermentazione e di lievitazione rimandano immediatamente alla trasformazione e alla trasmutazione della materia e degli elementi, quindi a processi fisico-chimici ad alto valore simbolico quali la crescita/lievitazione/fertilità e la cottura, che contiene in sé la conoscenza e i simbolismi del fuoco. Se poi la fermentazione produce alcol, come avviene nella preparazione della birra, del vino e di altre bevande e sostanze, parlare di birra interessa l'etnografia, l'antropologia, la storia, l'economia, gli individui e la società, il costume e i fenomeni religiosi, se fra questi comprendiamo la relazione con le divinità e il loro culto attivati attraverso stati alterati di coscienza²⁰ indotti dall'uso di bevande alcoliche. «Tutte le religioni in cui il misticismo e i contatti con il soprannaturale hanno un ruolo rilevante, attribuiscono un carattere sacro a una bevanda inebriante o a qualche sostanza intossicante. La tradizione delle bevande sacre e delle libagioni rituali è attestata in tutte le civiltà antiche²¹». Si può quindi affermare che fermentazione e civilizzazione sono connesse. Inoltre, diverse attestazioni archeologiche dimostrano che più di

compresa tra i 16 e i 23° C. Le birre ad alta fermentazione hanno sapori e aromi più intensi.

²⁰ Tart C. T., *Stati di coscienza*, Roma, Astrolabio, 1977.

²¹ Danielou A. Śiva e Dioniso: la religione della Natura e dell'Eros: dalla preistoria all'avvenire, Roma, Astrolabio, 1980, p. 149.

10.000 anni fa numerose culture «hanno sviluppato delle tecniche per raggiungere l'estasi utilizzando piante psicoattive. [...] Recenti studi di paleoantropologia condotti nelle grotte francesi e della penisola iberica, adoperate dall'*Homo sapiens sapiens* tra i 37.000 e gli 11.000 anni fa, indicano che le pitture rupestri furono probabilmente eseguite sotto l'influsso di sostanze psicoattive assunte dagli antichi utilizzatori delle caverne durante cerimonie rituali²²».

3. Sulla fermentazione: note etnoantropologiche

Abbiamo visto come e quanto la fermentazione sia alla base della creazione della birra e come studi settoriali abbiamo dato vita all'etnofermentologia. Soffermiamoci ancora un po' sui significati e i valori simbolici e magico-rituali legati alla fermentazione e alla birra.

«Le bevande fermentate sono l'immagine della conoscenza in fermento che consente allo spirito di superare i limiti abituali per raggiungere, tramite l'intuizione o il sogno, la conoscenza della natura profonda, la conoscenza del segreto delle cose. Questo spiega le consumazioni rituali di bevande fermentate, come la birra di miglio, di manioca, di banane, di granoturco, in Africa, in America e, più generalmente, in ogni società di coltivatori. [...] Il grande dio agrario degli aztechi, Tlaloc, signore delle piogge fecondanti, del tuono e del lampo, *pioggia di fuoco*, è talvolta rappresentato da una giara di *pulque* (birra d'agave) fermentata²³».

Tra fermentazione e decomposizione-marcescenza-rinascita c'è uno stretto legame. «Un mito degli indiani Tukuna dell'Amazzonia è significativo al riguardo, perché unisce le virtù della birra (fermentazione) e dei vermi (decomposizione), per fare la ricetta di un elisir di immortalità²⁴».

²² Fabbro F., *Neuropsicologia dell'esperienza religiosa*, Roma, Astrolabio-Ubaldini, 2010, pp. 277-78.

²³ Chevalier J., Gheerbrant A., *Dizionario dei simboli: miti, sogni, costumi, gesti, forme, colori, numeri*, Milano, Rizzoli, 1995, vol. I, pp. 441-42.

²⁴ *Ivi*, p. 442: «[...] una tartaruga (maschio), disprezzata dalla fidanzata perché si nutre di funghi d'albero (simbolo della vita rinascita dalla decomposizione), dopo diverse avventure spezza le giare di birra di manioca preparate per una festa, e la birra "che era brulicante di vermi si spande al suolo, dove le formiche e le altre creature che cambiano pelle la leccano; per questo esse non invecchiano"».

Sugli aspetti simbolici della fermentazione, riporto di seguito la sintesi di un capitolo intitolato *La forza della birra* che compare all'interno del saggio *Le ferment divin*.

«La lingua tedesca ha reso famoso attraverso i secoli il detto *Bier macht Blut* (la birra fa sangue). Tuttavia i dati etnografici, i fatti storici e le leggende mitologiche non riducono il valore simbolico della birra a quello meramente alimentare. [...] I poteri rigeneranti della birra e quelli meravigliosi del paiolo (cfr. i tanti esempi tratti dalle mitologie germaniche e celtiche nei quali la birra non si esaurisce mai, dando forza al soldato vivo e ridando vita a quello morto: le leggende nord-occidentali hanno tramandato l'immagine del paiolo come contenitore di tesori nascosti, talvolta anche sotto forma di cumulo di monete d'oro) [...].

L'aggiunta del lievito alla combinazione fuoco-acqua segna l'inizio della fermentazione, dando vita ad un nuovo equilibrio molecolare. Per i birrai la fermentazione è “una vita nuova”: la birra “sputa”, “ribolle”. Il seme d'orzo – di cui è nota l'analogia simbolica con l'uomo sin dagli antichi Egizi – incarna la Materia imperfetta, cioè putrescibile. Il fuoco indispensabile all'essiccazione uccide il seme ma ha liberato l'orzo dalla sua contingenza temporale. L'acqua invece è fase di dissoluzione delle materie azotate dell'orzo durante la miscelazione. In altri termini, “la miscelazione libera nella materia (l'orzo) i principi vitali (gli zuccheri di fermentazione) imprigionati in un involucro terrestre (l'amido) che saranno la base della sua rinascita sotto un nuovo aspetto non putrescibile, ma bensì rigenerato (l'alcol)”.

L'introduzione del lievito è fecondazione (non è solo una metafora: dal medioevo fino alla metà del Novecento, numerosi artigiani birrai belgi, francesi e tedeschi buttavano un uovo fresco di giornata nella vasca della birra in fermento perché le particelle in sospensione si incollassero all'albume!). Il lievito è seme di vita. Il prelievo nella vasca di miscelazione di lievito da poter riusare è pratica diffusa sin dal Settecento e dà un'identità a ogni birreria (sistema del lievito madre). Ma saliva (di maiale, di cinghiale o “sputo” di una qualsiasi divinità nei racconti mitologici), lievito selvatico (vincolato all'aria) o rugiada, provengono dallo stesso seme celeste. Questo feconda la vasca e purifica la birra in fermento. Oltre ad aromatizzare la birra, l'uso del luppolo (generalizzato dal Cinquecento nella miscelazione) ne attenua la viscosità farinosa, dando mobilità alle menti ubriacanti [...].

Dalla rappresentazione simbolica della fecondazione, cioè della vita, si

va a toccare, tramite questa bevanda purificata e rigenerata diventata alcol, l'immagine dell'immortalità e quindi della morte (in tutti i racconti celtici e germanici, la birra è legata al mondo dei morti e spesso viene associata al maiale o al cinghiale arrostiti durante le libagioni). La birra va poi a svolgere una parte importante nella vita quotidiana durante le cerimonie funebri (anche presso gli antichi scandinavi, sotto forma di usanze e pratiche popolari: diffuse sono le denominazioni "birra di consolazione" e "birra del cadavere").

Il *corpus* raccolto dai folcloristi mette in relazione i miti antichi e le credenze popolari legate alla forza della birra, attraverso il simbolismo dell'immortalità che fa da perno tra la birra vista come bevanda dei morti, come dono di fertilità (ovunque la birra è associata al rito festivo che ha luogo dopo raccolte e mietiture), e la birra come pozione di vita: i detti popolari la descrivono come bevanda capace di "ringiovanire", di "fare sangue nuovo" o di "allungare la vita"; viene regolarmente consumata (e talvolta versata direttamente sulla testa dello sposo) durante i matrimoni, ed è prescritta alle donne che stanno allattando; viene descritta come bevanda fortificante e quindi usata come ingrediente principale (associata a diverse erbe) nelle pozioni medicinali²⁵».

4. Archeologia, storia antica e mitologia²⁶

Circa 50.000 anni fa, uomini emigrati dall'Africa si spostavano in piccoli gruppi nomadi e vivevano in caverne, capanne o tende di pellame. Cacciavano, pescavano, raccoglievano molluschi e piante commestibili sfruttando le risorse stagionali. Utilizzavano archi e frecce, ami da pesca e aghi. A partire all'incirca da 12.000 anni fa, si verificò una trasformazione lenta, profonda e rivoluzionaria. In Medio Oriente gli uomini abbandonarono la vita

²⁵ Hell B., *La force de la bière. Approche d'une récurrence symbolique dans les systèmes de représentations de l'Europe nord-occidentale*, in *Le ferment divin*, sous la direction de Fournier D. e D'Onofrio S., préface de Buttitta A., Paris, Maison des sciences de l'homme, c 1991 (Atti del convegno tenuto a Palermo il 5-7 ottobre 1989), pp. 109-123. Traduzione e sintesi di Isabelle Girardi.

²⁶ In questo capitolo tratto solo alcuni dei molti dati, delle molte attestazioni e dei diversi elementi delle tre discipline. Per allargare la prospettiva e approfondire gli argomenti sono utili le note a piè di pagina e la bibliografia.

di cacciatori-raccoglitori del Paleolitico e iniziarono a praticare l'agricoltura e l'allevamento, stabilendosi in villaggi. La rivoluzione del Neolitico, che aprì la strada verso la modernità, si stava compiendo. Alcuni di questi villaggi, col tempo svilupparono nuove tecnologie, tra cui la ceramica, i veicoli a ruote e la scrittura e divennero le città più importanti del mondo, culle della civiltà²⁷.

«Fin dalla comparsa dell'uomo "anatomicamente moderno", o *Homo sapiens sapiens*, avvenuta in Africa circa 150.000 anni fa, l'acqua è stata la bevanda essenziale della specie. [...] Nel passaggio dalla vita di cacciatori-raccoglitori all'esistenza stanziale, gli uomini presero ad affidarsi anche a una nuova bevanda derivata dall'orzo e dal frumento, i primi cereali a essere consapevolmente coltivati. Essa divenne centrale per la vita sociale, religiosa ed economica, e fu la libagione principale delle prime civiltà. Fu la bevanda che per prima accompagnò l'umanità nel suo cammino verso il mondo moderno: la birra²⁸».

A parte le ipotesi relative alla masticazione e all'insalivazione di piante e cereali come processi di preparazione delle protobirre e di altre bevande fermentate, non si hanno notizie certe sulla nascita e sulle prime produzioni domestiche di birra. La storia della birra è antica e illustre quanto quella del vino e di qualsiasi altra bevanda sviluppatasi più o meno nello stesso periodo a partire dalla fermentazione spontanea di diversi alimenti: la birra dai cereali umidi, il vino dalle uve, l'idromele dal miele²⁹. Quest'ultimo, conosciuto in Egitto, in Grecia, nel mondo celtico, in Scandinavia e nord Europa, nelle culture slave, tra gli aborigeni australiani, in Africa e pressoché ovunque si sia diffusa l'apicoltura, era preparato con acqua, miele e lieviti spontanei.

Queste e altre bevande prodotte dalla fermentazione alcolica, per le loro qualità nutrizionali e rituali ebbero un profondo impatto sociale, economico e culturale sulla civiltà. Birra e vino giocarono un ruolo importante nell'avvento delle società stanziali e furono elementi essenziali della dieta, anche perché, data la capacità dell'alcol di eliminare i batteri e di avere un effetto antibiotico, erano più salutari dell'acqua, spesso contaminata anche negli insediamenti più piccoli.

²⁷ Standage T., *Una storia del mondo* [...], cit., p. 5.

²⁸ *Ibidem*.

²⁹ Bamforth C., *Birra e vino: storie, tecniche, socialità a confronto*, Roma, Donzelli, 2009, p. 25.

«L'abitudine di bere birra avrebbe sostenuto la transizione all'agricoltura in maniera anche più sottile. Dato che la conservazione della birra era difficile, e la fermentazione completa può impiegare fino a una settimana, la maggior parte della birra veniva bevuta molto prima, mentre gli zuccheri si stavano ancora mutando in alcol. Per gli standard moderni quella birra aveva una gradazione molto bassa ma era ricca di lieviti in sospensione. Questo aumentava enormemente il suo contenuto di vitamine e proteine. L'alto livello di vitamina B, in particolare, poteva compensare la riduzione del consumo di carne, fonte abituale di vitamine [e proteine, n.d.a], mentre la caccia cedeva il passo all'agricoltura³⁰».

La bevanda potrebbe essere nata quando l'uomo, forse in età neolitica, ha capito che alcuni alimenti, in determinati ambienti e circostanze e con determinate temperature, subivano un processo di fermentazione. Gli uomini hanno sicuramente osservato gli strani comportamenti che assumevano gli animali dopo aver mangiato alcuni alimenti fermentati, in particolare frutti. Similmente a tutte quelle sostanze vegetali o animali paragonabili a delle droghe, le bevande originatesi da un processo di fermentazione, grazie alle loro qualità edonistiche e alla capacità di indurre stati di coscienza più o meno alterati ebbero un profondo impatto sociale, religioso, economico e culturale. È possibile che una pappa di cereali germogliati sia fermentata spontaneamente grazie al lievito presente nei cereali, immagazzinati in un contenitore in cui in precedenza era stata conservata della frutta³¹. Qualunque siano stati i primi passi, birra e vino divennero componenti fondamentali dell'alimentazione anche per la proprietà dell'alcol di eliminare microrganismi patogeni.

Quasi certamente la birra non esisteva prima del 10.000 a.C., ma nel 4.000 a.C. era già molto diffusa in Medio ed Estremo Oriente. La sua scoperta deve perciò «essere avvenuta in modo autonomo e parallelo in diverse località in un momento pieno del Neolitico, cioè almeno dal VI-V millennio a. C., per la casuale osservazione del fenomeno con cui, lasciando dei larghi contenitori con zuppe di cereali semimacinati, acqua e farina (o pane sbriciolato) all'aperto, l'aggressione dei saccaromiceti, che trasformano in alcol amidi e zuccheri, produceva abbastanza rapidamente una fermenta-

³⁰ Standage T., *Una storia del mondo [...]*, cit., p. 14.

³¹ *Ivi*, p. 26.

zione³²». La bevanda che ne derivava era gradevole, nutriente e inebriante.

È possibile ipotizzare tuttavia che la bevanda sia stata in realtà scoperta un paio di millenni prima nei territori in cui venivano coltivati soprattutto cereali e dove sorsero le prime civiltà: Eurasia occidentale e centrale, Asia orientale e America centrale. È quindi probabile che bevande simili alla birra siano state scoperte e poi prodotte indipendentemente in epoche e parti del mondo diverse in insediamenti umani dove si consumavano cereali. La domesticazione dell'orzo e del frumento risale a circa 8.000 anni fa nel Vicino Oriente, quando potrebbero essersi sviluppati i primi processi di panificazione e di birrificazione³³.

«Fra l'XI e l'VIII millennio a.C. nei territori della cosiddetta Mezzaluna Fertile, nel corso di un lungo processo contrassegnato da diverse fasi, si compie il passaggio – determinante per la storia dell'umanità – da una cultura basata sulla raccolta e la caccia a un'economia produttiva, caratterizzata dalla domesticazione degli animali e dalla coltivazione delle piante. Tale area comprende le zone aride di Giordania, Siria e Mesopotamia, estese dal Mar Morto al Sud-est dell'attuale Turchia, fino al Nord-ovest dell'attuale Iran. Qui si trovano – e in parte sono riscontrabili ancora oggi – gli antenati selvatici dei più antichi animali domestici, la pecora e la capra, e le erbe selvatiche da cui derivano i cereali arcaici coltivati, come il farro, il farro dicocco e l'orzo³⁴».

Dell'orzo, una delle prime piante coltivate, è stata trovata un'impronta ri-

³² Gambari F. M., *La birra dei Celti cisalpini ed i recipienti per degustarla, tra archeologia, storia e linguistica*, in *Del vino d'orzo: la storia della birra e del gusto sulla tavola a Pombia*, atti dei convegni *Cervisia. La birra nell'archeologia e nella storia del territorio*, Pombia, 13 aprile 2003 e *Spuma Cervisiae. La birra nella tradizione novarese del banchetto, dai dati archeologici ad oggi*, Pombia, 19 settembre 2004, a cura di Gambari F. M., Torino, Soprintendenza per i beni archeologici del Piemonte e del Museo antichità egizie, 2005, p. 42.

³³ Nel 2021 un gruppo di archeologi ha scoperto nel Sud-Est della Cina dei residui di microfossili che attesterebbero l'uso della birra nel corso di rituali funerari. Cfr. <https://reporter-gourmet.com/222500/9000-anni-per-la-birra-di-riso-piu-antica-del-mondo-in-cina-veniva-usata-per-onorare-i-defunti.html> (cons. 10.2022). Per Samorini, le origini della birra di cereali risalirebbero addirittura al 13.000 a.C.) Cfr. Samorini G., *Le origini della birra*, in <https://samorini.it/archeologia/asia/bevande-alcoliche/origini-birra/> (cons. 11.2022).

³⁴ Schier W., *Nuove tecniche di sussistenza: agricoltura e allevamento in Europa Continentale, in Le grandi vie delle civiltà: relazioni e scambi fra Mediterraneo e il centro Europa dalla preistoria alla romanità*, catalogo a cura di Marzatico F., Gebhard R., Gleirscher P., Trento, Castello del Buonconsiglio - Monumenti e collezioni provinciali, 2011, p. 73.

salente al 7.000 a.C. a Jarmo, nel Turkestan iracheno. Il cereale era distribuito su una vasta area nel Medio Oriente e si diffuse in Europa meridionale in epoca classica e in Europa settentrionale a partire dal 1.000 d.C. Si può tuttavia affermare che la birra arrivò in Europa verso il 5.000-4.800 a.C. seguendo due vie: quella del Danubio, che portò la bevanda nei paesi dell'Est, e quella mediterranea verso il sud della Francia.

«Intorno alla metà del IV millennio a.C., la nascita delle prime città nel sud della Mesopotamia, tra il corso del Tigri e dell'Eufrate, impressero uno sviluppo del tutto inedito alla cerealicoltura. Le "grandi organizzazioni" (templi e palazzi) che gestivano la vita economica cittadina, cercarono di ottimizzare i raccolti cerealicoli per mantenere grandi masse di lavoratori dipendenti, trasformando il modello dell'approvvigionamento alimentare e riducendo drasticamente la gamma dei prodotti di base. L'orzo e i suoi derivati (soprattutto la birra) vennero dunque a costituire la "massa" alimentare tipica della dieta mesopotamica: l'orzo, in quanto cereale d'elezione, per la sua resistenza al clima e per gli elevati rendimenti agricoli; la birra, in quanto bevanda dalle qualità organolettiche ideali per soddisfare, con un basso tenore di alcol e un alto contenuto calorico, la condizione di un grosso lavoro nei campi in una regione semi-arida³⁵».

Una tavoletta di argilla dell'epoca predinastica sumera (circa 4.000 a.C.), nota come "monumento Blau", dal nome dell'archeologo che la scoprì, è una delle testimonianze più antiche della capacità dei Sumeri di produrre birra. La tavoletta descrive i doni propiziatori offerti alla dea della fertilità Nin-Harra: capretti, miele e birra³⁶. A partire dal III millennio a.C., sulla preparazione della birra si hanno elementi iconografici e testuali abbastanza dettagliati. «Un gruppo di documenti sumerici [...] ce ne fornisce addirittura ricette specifiche, precisando le quantità necessarie di ingredienti per i diversi tipi. La fabbricazione prevedeva diverse fasi: si partiva dalla preparazione di "pani di birra", a base di orzo e di farro, realizzati a partire da un impasto di cereali germinati artificialmente in una sostanza acquosa. Dopo una parziale cottura, il prodotto veniva manipolato in acqua fino a una piena fermentazione, per poi aggiungervi una serie di ingredienti aromatizzanti. Il preparato alla fine era filtrato in grandi vasi e sigillato nelle giare. Un

³⁵ Milano L., *La Mesopotamia*, in *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, coordinamento di Montanari M. e Sabban F., Torino, Utet, 2004, p. 18.

³⁶ <https://www.fermentobirra.com/storia-birra/i-sumeri/> (cons. 12.2022).

certo numero di impronte di sigillo mostrano che la bevanda era consumata con l'ausilio di lunghe cannuce, per evitare l'assunzione di residui solidi³⁷. Questa birra era usata nei riti religiosi, come salario e come medicina e quindi coinvolse tutti i popoli e le classi sociali della Mesopotamia³⁸.

Il documento antico forse più importante e completo sulla birra è l'*Inno a Ninkasi* (1.800 a.C.), divinità sumera della birra, in cui sono descritti, con metafora mitologica, alcuni passaggi del processo di lavorazione della bevanda³⁹.

I Sumeri furono dunque i primi a codificare il metodo di produzione della birra e a creare, per certi versi, la figura del birraio. Come detto, testimonianze scritte sulla birra sono anche in un brano dell'*Epopea di Gilgamesh*, re sumero che regnò intorno al 2.700 a.C.

Descrizioni dettagliate sui procedimenti di lavorazione, sulla contabilità di produzione, le scorte e il commercio, si trovano anche nel *Codice di Hammurabi*. Il re babilonese, che governò dal 1.792 a.C. al 1.750 a.C., stabilì pene durissime, tra cui la condanna a morte per annegamento nella stessa birra, per chi non avesse rispettato i criteri di fabbricazione indicati e per chi avesse aperto un locale di vendita senza autorizzazione⁴⁰. Il codice stabiliva che lo Stato fosse l'unico produttore di birra, mentre la lavorazione ufficiale era affidata ai *gal-bi-sag*, i primi mastri birrai della storia che operavano nelle cantine reali. Anche i cittadini, pagando delle tasse e delle concessioni specifiche, potevano produrre birra sotto lo stretto controllo statale⁴¹.

I regimi alimentari delle popolazioni che per prime prepararono e utilizzarono la birra, era più complessa di quanto si può immaginare. Il vino, che ai nostri occhi caratterizza e rappresenta forse più di altri prodotti la dieta mediterranea, nelle aree di maggior produzione era scarsamente consumato e veniva usato perlopiù nelle occasioni cerimoniali, mentre nei territori

³⁷ Milano L., cit., p. 26.

³⁸ Camurri G. P., *Produzione della birra nel centro-nord Italia nel basso medioevo*, Tesi di laurea discussa alla Facoltà di Lettere e Filosofia (Dipartimento di Scienze dell'Antichità e del Medioevo) dell'Università degli studi di Genova, a.a. 2005-2006, pp. 10-11.

³⁹ Bamforth C., *Birra e vino [...]*, cit. p. 27. Vedi anche Samorini G., *L'inno sumero a Ninkasi*, in <https://samorini.it/mitologia/alcool/inno-sumero%20ninkasi/> (cons. 10.2022).

⁴⁰ Liberatore B., *La birra tra storia, cultura e comunicazione*, Tesi di laurea discussa nell'Università degli studi di Roma "La Sapienza", Facoltà di Scienze della Comunicazione, a.a. 2004-2005, pp. 36-37.

⁴¹ *Ivi*, pp. 37-38.

di importazione si trasformava in elemento di prestigio e di caratterizzazione del rango sociale. La birra, viceversa, che di solito è contrapposta al vino, «era egualmente diffusa in tutta l'area vicino-orientale, in Siria non meno che in Mesopotamia, come bevanda inebriante, ma soprattutto come bevanda del lavoro, indispensabile a chi affrontava fatiche pesanti: era dunque, per il suo valore energetico, una bevanda di uso quotidiano, presente su tutte le mense, da quella del re e dei funzionari a quelle, assai povere, dei contadini⁴²».

Dalla Mesopotamia, dove la birra era chiamata *scikarù*, le tecniche di produzione furono trasmesse in Egitto. Sono stati rinvenuti sedimenti di birra in alcune giare dell'età predinastica, tra il 5.500 e il 3.100 a.C.⁴³. La birra era utilizzata nelle cerimonie religiose, era parte integrante dell'economia e gli uomini impiegati in lavori faticosi ricevevano birra come integrazione alla retribuzione. Durante la costruzione di opere pubbliche, nelle miniere o nei semplici lavori dei campi, agli uomini liberi, oltre al salario, veniva distribuita una misura di birra ogni tre ore, agli schiavi due misure al giorno e ai prigionieri di guerra una. La birra era utilizzata in medicina come balsamo contro le malattie, soprattutto di origine intestinale, per curare le ferite e come antidoto al morso degli scorpioni. Rivestiva un ruolo di grande importanza nelle formule magiche ed era bevuta in grandi quantità sia nelle feste sia nelle cerimonie funebri per onorare il defunto⁴⁴. Le tecniche di birrificazione erano simili a quelle dei sumeri. Il pane ottenuto dai cereali germinati veniva cotto poco e successivamente sbriciolato e mescolato con acqua, filtrato e lasciato fermentare. Il miscuglio era poi arricchito con zuccheri e dolcificato con datteri⁴⁵.

«Gli Ebrei del Vecchio Testamento acquisirono dagli Egizi la pratica della produzione della birra e la portarono con sé nella “Terra Promessa”.

⁴² Milano L., *La Siria*, in *Atlante dell'alimentazione* [...], cit. pp. 28-29.

⁴³ Bamforth C., *Birra e vino* [...], cit., p. 29. «Nel 2021 un gruppo di archeologi ha scoperto in Egitto i resti di un antico birrificio. I reperti risalirebbero all'epoca dei primi faraoni – 3100 a.C. circa – e sono stati rinvenuti a nord di Abido, la prima capitale dell'Egitto unificato. L'antica fabbrica è composta da otto grandi settori, ciascuno con una capacità di 40 secchi di ceramica, all'interno dei quali veniva riscaldata la miscela di grano e acqua. L'intero complesso permetteva di produrre circa 22.400 litri di birra in una volta sola». https://www.storicang.it/a/rinvenuto-in-egitto-birrificio-di-5100-anni-fa_15071 (cons. 10.2022).

⁴⁴ Liberatore B., *La birra tra storia* [...], cit., pp. 40-41.

⁴⁵ Bamforth C., *Birra e vino* [...], cit., p. 29.

Anche per questo popolo, il *sechar* – come la birra veniva denominata – rappresentava la bevanda quotidiana. Diversamente dagli Egizi però, la bevanda per le festività e le offerte votive fu sempre il vino⁴⁶. Già nelle *Supplici* di Eschilo si ritrova la contrapposizione culturale vino-birra, infatti l'araldo dice ai figli di Egitto: «Negli abitanti di questa terra [la Grecia] troverete degli uomini sul serio e non gente che beve vino fatto con l'orzo!».

Di tutt'altro avviso, e per certi versi sorprendenti, sono alcune affermazioni e tesi di altri studiosi sulla storia e il culto di Dioniso e sulla diffusione del culto della vite in Europa, in Asia e in Africa settentrionale. «Le orge di vino in Asia Minore e in Palestina [...] ebbero il medesimo carattere frenetico delle orge di birra in Tracia e in Frigia. Il trionfo di Dioniso consistette nell'affermarsi della superiorità del vino su ogni altra bevanda inebriante. [...] Niso significa "zoppo" e pare che nelle orge di birra celebrate sulle montagne, il re sacro saltellasse zoppicando come una pernice [...]. Ma la storia di Macride che nutrì Dioniso con del miele, e delle Menadi che usavano come tirsì⁴⁷ rami di abete avvolti d'edera, ci ricorda l'uso di una bevanda inebriante primitiva e cioè della birra di abete rinforzata con succo di edera e addolcita con idromele. L'idromele era il "nettare", ottenuto con miele fermentato, che gli dei dell'Olimpo omerico continuarono a bere⁴⁸».

L'accostamento e l'identificazione tradizionali del vino con Dioniso-Bacco, su cui sono stati elaborati e trasmessi miti, narrazioni, storie e processi di comunicazione culturale, da alcuni studiosi sono stati radicalmente messi in discussione, se non addirittura stravolti nei loro capisaldi. «J. E. Harrison, che formulò per primo l'ipotesi [...] che Dioniso come dio del vino fosse una tarda sovrapposizione di Dioniso dio della birra, detto anche Sabazio, suppone che "tragedia" non derivi da "*tràgos*" ossia "capra", come sostiene Virgilio, ma da "*tràgos*" nel significato di "spelta", cereale usato dagli Ateniesi per preparare la birra⁴⁹».

Insomma, Dioniso non fu solo dio del vino, ma anche delle altre bevande alcoliche, quindi anche della birra; inoltre, secondo alcuni studiosi è improbabile che la bevanda sacra dei riti dionisiaci fosse costituita soltanto da vi-

⁴⁶ Gresser A., *La birra: già i Celti la spillavano dalle botti*, in *Del vino d'orzo* [...], cit., p. 33.

⁴⁷ Bastoni nodosi sormontati da tralci di vite e di edera, portati dai seguaci di Dioniso durante le feste a lui dedicate.

⁴⁸ Graves R. *Miti greci*, Milano, Longanesi, 1983, p. 96.

⁴⁹ *Ibidem*.

no. «È difficile pensare che il vino puro potesse da solo essere il responsabile di quegli attacchi di furore, di follia e di estasi, così frequentemente riportati nella letteratura e nella mitologia greca [...]. È più probabile, invece, che il vino venisse impiegato come “liquido madre” (dalle buone potenzialità solventi) in cui far macerare foglie, radici o semi di piante allucinogene, e non mancano riferimenti nella letteratura classica. Basta ricordare il famoso *ne-pènthés* omerico, dagli effetti tranquillizzanti, che Elena di Troia aggiunse al vino da offrire allo sposo e agli ospiti di un banchetto⁵⁰». E non è quindi affatto da escludere che tali piante e/o sostanze vegetali fossero messe in infusione anche nella birra, come sarebbe poi accaduto in epoche successive e nel medioevo per aromatizzare e conservare la bevanda.

Parlando di ebbrezza, di estasi, di combattimenti in estasi e di libagioni rituali, un salto spazio-temporale ardito ma stimolante ci porta a Olao Magno, vescovo di Uppsala. Nel suo *Historia de gentibus septentrionalibus* (1555), dopo aver descritto gli assalti sanguinosi agli uomini e al bestiame perpetrati durante la notte di Natale dai lupi mannari in Prussia, in Livonia e in Lituania, aggiunge che «entrano nei depositi di birra, vuotano le botti di vino o di idromele, e poi collocano in mezzo alla cantina, uno sull'altro, i recipienti vuoti⁵¹». Le narrazioni di queste ed altre “battaglie periodiche per la fertilità” rimandano ai culti e ai riti agrari della fertilità del grano, dell'orzo, della segale e dei cereali in genere, a loro volta connessi a divinità proto-storiche della terra e a Demetra e Cerere, cui venivano offerte spighe, pappe e focacce di cereali. Il rito originario dei misteri eleusini, che si svolgevano a Eleusi, a pochi chilometri da Atene, e che risalivano al VII secolo a.C., era collegato alla semina dei cereali e dedicato a Demetra, dea madre del grano, e a sua figlia Persefone-Kore. Alcune fonti concordano nel sostenere che l'esperienza mistica che caratterizzava i riti connessi ai misteri eleusini, seguiva all'assunzione di una bevanda sacra, il *kykeon*, composta da acqua, farina d'orzo e menta, che provocava vertigini, nausea, sudorazione e uno stato simile all'ubriachezza⁵².

⁵⁰ Samorini G., *Gli allucinogeni nel mito*, Torino, Nautilus, 1995, in Fabbro F., *Neuropsicologia dell'esperienza religiosa*, cit., p. 279.

⁵¹ Ginzburg C., *Storia notturna: una decifrazione del sabba*, Torino, Einaudi, 1995, p. 136.

⁵² Fabbro F., *Neuropsicologia dell'esperienza religiosa*, cit, pp. 237-38.

5. Il mondo greco e romano

La conoscenza della birra migrò dal Medio Oriente alle aree greche. I Greci conobbero la birra prima di entrare in contatto con la civiltà egiziana. Secoli prima avevano conosciuto altri popoli, con i quali avevano avviato importanti scambi commerciali. «Il poeta Archiloco già nel VII secolo a.C. riferisce di una bevanda molto in uso tra le popolazioni dell'Asia Minore e dei Balcani – i Frigi e i Traci – prodotta con pane d'orzo enfiato, a volte con aggiunta di frutta. Lo storico Senofonte racconta, nel IV secolo a. C., degli Armeni che bevevano una bevanda inebriante, aiutandosi con una lunga cannuccia a causa delle fecce ancora presenti nel fondo. Va da sé che anche i Greci molto presto cominciarono a produrre birra, considerandola però una bevanda per la bassa plebe, non certamente aristocratica e nobile⁵³».

La birra e il vino erano già allora oggetto di valutazioni, considerazioni e punti di vista diversi di carattere economico, sociale e culturale. Queste differenze possono aver avuto origine da alcuni fattori abbastanza evidenti e concreti, e secondo almeno due ipotesi hanno a che fare con la maggiore gradazione alcolica del vino rispetto alla birra. La prima considerazione da fare è che il vino si prestava più della birra alla conservazione, all'immagazzinamento, al trasporto e alla commercializzazione senza che fossero eccessivamente alterate le sue caratteristiche qualitative e di gusto. La maggiore "mobilità" e "trasportabilità" del vino rispetto alla "stanzialità" della birra, potrebbero quindi verosimilmente aver avuto fin da subito un ruolo e un significato importanti nella valutazione socio-economico-culturale delle due bevande. Allora, come oggi, un prodotto che poteva "girare" e che "andava", può aver innescato sensazioni e processi positivi nella psicologia dei produttori, dei consumatori e del mercato, fino ad assumere maggiore importanza economica, sociale e culturale rispetto ad un prodotto che aveva una "risonanza territoriale" tendenzialmente più circoscritta⁵⁴. Forse già allora "locale" e "globale" erano produzioni ed elementi fortemente dialettici, senza

⁵³ Gresser A., *La birra: già i Celti [...]*, cit., p. 33.

⁵⁴ Questi aspetti legati alla territorialità e alla deteriorabilità della birra valsero generalmente almeno fino all'introduzione del luppolo, dotato di proprietà conservanti. L'avvento dei processi produttivi industriali, in particolare quelli innescati dalla nascita e dallo sviluppo dell'industria del freddo, e le trasformazioni della tecnologia, permetteranno la conservazione, il trasporto e la commercializzazione della bevanda su vasta scala.

che fossero ancora stati pensati, elaborati e utilizzati i concetti, i valori e le strategie del “glocale” e della “glocalità”.

Produrre vino era molto costoso: in comunità e società ormai complesse in cui produzione, scambi, commercio e considerazione sociale del denaro erano già fortemente sviluppati, il costo del vino si tradusse quindi in una sua maggiore “nobiltà” rispetto alla birra, valutata e “pensata” forse più elementare e plebea, anche perché il suo ingrediente più importante era ed è, in definitiva, l’acqua.

Il vino era più inebriante della birra, quindi iniziò a godere fin da subito di una maggiore considerazione di carattere religioso-rituale e culturale, fino a dare vita al passaggio dal Dioniso-birra al Dioniso/Bacco-vino, divinità cardine delle civiltà greca e romana, caricate di forti significati ed implicazioni sociali, mitologiche, narrative, iconografiche e culturali⁵⁵.

Dalla parte della birra giocavano peraltro altri fattori, certamente non secondari ma chissà perché ritenuti per certi aspetti “inferiori” in confronto al vino: in particolare, la maggiore capacità e duttilità della birra ad essere utilizzata come vero e proprio alimento, come sostitutivo dell’acqua e per la maggiore integrità e igienicità derivata dal processo di ebollizione.

«In generale si può concludere che la birra egiziana ed orientale tende nel mondo antico a restare a lungo (senza escludere occasionali eccezioni) un prodotto di secondo piano, a livello qualitativo e commerciale, rispetto al vino, su cui anche prima dell’età ellenistica si concentra invece anche in Egitto la ricerca del miglioramento qualitativo ed il collegamento a mode aristocratiche, mentre la birra europea, per quanto comunque considerata un sostituto meno valido del vino, conserva un certo livello qualitativo perché la domanda è sostenuta dalla preferenza di una committenza locale affezionata. Per questa concorrenza sbilanciata e per i fattori locali di tipo ambientale (l’assenza di luppolo, la scarsa pratica della fumigazione degli alimenti, la ricca disponibilità di sostanze aromatiche) si può quasi assimilare sul piano delle tecniche di produzione e dello stesso risultato finale la birra orientale ed egiziana (detta comunemente *zythos*) alle più antiche birre preistoriche europee, bevande a bassa gradazione più nutrienti, depuranti e dissetanti che inebrianti, almeno in quantità normali⁵⁶».

⁵⁵ Per approfondimenti, cfr. <https://samorini.it/> (cons. 11.2022). Sul culto di Dioniso e sui riti dionisiaci cfr. anche Danielou A., Śiva e Dioniso: la religione della Natura e dell’eros [...], cit.

⁵⁶ Gambari F. M., *La birra dei Celti cisalpini* [...], cit., p. 43.

Gli egiziani esportarono quindi la loro birra in Grecia e fino alla penisola iberica. «Sembra tuttavia che la fabbricazione della *cervogia* in Gallia non debba nulla alle influenze straniere. Infatti, deriva da una produzione casalinga ed è appannaggio delle donne. Se l'introduzione della *cervogia* in Gallia fosse dipesa dagli Egiziani, sarebbero sorte delle fabbriche di birra e si sarebbero riprese le ricette utilizzate sulle rive del Nilo; ebbene, la preparazione dello *zythos* richiede degli ingredienti che la terra gallica non fornisce. Infine, pare che la *cervogia* – bevanda spumeggiante e dorata che i gallo-romani chiamano *cerevisia*, da cui il termine *cervogia* – fosse prodotta in Gallia prima dell'arrivo della birra egiziana⁵⁷».

Si era in effetti già affermata, più o meno consapevolmente, la distinzione fra mondo occidentale e orientale, espressa nella cultura greca con la parola/concetto *bàrbaros*⁵⁸ (straniero) che per secoli sarà usata, tra l'altro, come elemento distintivo di una diversa considerazione nei riguardi della birra e del vino. La separazione tra i popoli di lingua greca e gli "stranieri", chiamati barbari per la loro lingua incomprensibile, ha origine già nell'VIII secolo a.C. «L'atmosfera formale e intellettuale dei simposi ricordava ai greci quanto fossero civilizzati, in contrasto con i barbari che bevevano un'infima, poco raffinata birra, o – peggio – bevevano vino, ma non in un modo che il popolo ellenico avrebbe approvato⁵⁹», cioè puro e fino all'ubriachezza smodata, invece che diluito con acqua come veicolo di ragionamenti e speculazioni filosofiche nei banchetti/simposi. Tucidide [...] scrisse che "i popoli del Mediterraneo hanno cominciato ad emergere dalla barbarie quando hanno iniziato a coltivare ulivi e viti⁶⁰».

La coltivazione della vite e la produzione del vino si diffusero in Grecia almeno dal VII secolo a.C. e i Greci furono i primi a produrlo su ampia sca-

⁵⁷ Verdon J., *Bere nel medioevo: bisogno, piacere o cura*, Bari, Dedalo, 2005, p. 68.

⁵⁸ La parola "barbaro" in epoca tardo antica qualificava ogni uomo o realtà estranei al mondo romano-cristiano. Fu impiegata per la prima volta nel mondo greco per indicare qualsiasi persona straniera. *Bàrbaros* derivava dal verbo onomatopeico *battarizein*, che indicava le difficoltà, tipiche degli stranieri, a pronunciare il greco. In questo senso anche i romani erano barbari rispetto ai greci. In seguito il termine *barbarus* indicò tutto ciò che non era romano, cui si univa spesso la connotazione negativa di non civilizzato, selvaggio, incolto e, dopo l'affermazione del cristianesimo, di pagano. Erano dunque barbare non solo le popolazioni germaniche e scitiche, ma anche quelle berbere del Nord Africa e quelle celtiche della Gallia settentrionale e della Britannia. *Enciclopedia del Medioevo*, Milano, Garzanti, 2007, p. 174-75.

⁵⁹ Standage T., *Una storia del mondo [...]*, cit. p. 38.

⁶⁰ *Ibidem*.

la commerciale, gettando le basi per una coltivazione metodica, migliorando le tecniche di potatura, vendemmia e pigiatura, dando inizio alla pratica di far crescere le viti in file distinte e su pergolati e paletti invece che sugli alberi. Le coltivazioni di frumento furono gradualmente sostituite da quelle di viti e ulivi. Coltivando la vite al posto del frumento, un contadino poteva avere un guadagno fino a venti volte maggiore⁶¹. Il vino significava ricchezza e la separazione tra birra e vino si accentuò sempre più. Ciononostante, la birra venne «eletta bevanda ufficiale dei Giochi Olimpici e consumata al posto del vino in quanto fresca, dissetante e poco inebriante⁶²».

La diversità culturale tra le due bevande è ben visibile nelle abitudini e nella cultura della Roma antica e nelle caratteristiche della sua espansione, all'interno della quale si possono scorgere, tra l'altro, alcuni tratti che richiamano fortemente la globalizzazione odierna. Se è vero che durante il periodo denominato *pax romana* (circa 29 a.C. - 180 d.C.) «un proprietario terriero della Britannia [...] poteva permettersi di bere vino di un'isola greca, in una coppa di vetro fatta in Siria e mangiare ostriche di Colchester disposte nel suo migliore servizio di piatti d'argento lavorati nella Francia meridionale⁶³», c'è un elemento che, forse più di ogni altro, è utile per comprendere l'importanza del vino rispetto alla birra nella cultura romana, ed è un fattore che contribuirà in maniera imprescindibile all'affermazione del primo sulla seconda e all'elaborazione e al radicamento di una serie di valori, considerazioni, giudizi e pregiudizi nei confronti delle due bevande. A questo elemento andranno poi ad affiancarsi, creando un baluardo culturale quasi inespugnabile, le connessioni simboliche, i significati e la ritualità del vino/sangue originatesi col cristianesimo.

Una delle unità in cui era suddiviso l'esercito romano era la centuria, composta da circa ottanta uomini. Era capeggiata da due centurioni che, oltre agli strumenti di attacco e di difesa impugnavano il *vitis*, un bastone fatto con un tralcio di vite, il segno del comando con cui impartire gli ordini. Tutto ciò a partire almeno dal VI secolo a.C. e, in forma più estesa, organizzata e capillare, dal I secolo d.C.: «Roma impone ai suoi militari di piantare la vite e Roma assegna al capo, al centurione, un simbolo del comando

⁶¹ *Ivi*, pp. 38-39.

⁶² *Le Tavole della Birra 2011*, a cura di Paolini A. e Corradin R., Roma, Gruppo Editoriale l'Espresso, 2011, p. 11.

⁶³ *Storia dell'uomo: gli ultimi due milioni di anni*, Milano, Selezione dal Reader's Digest, 1971, p. 114.

che è la vite. [...] Ci fu un momento nel quale qualcuno, a Roma, decise che le legioni seguissero alla lettera il monito di Orazio: “Nessun albero prima della sacra vite planterai, o Varo”⁶⁴».

Nell'ampio arco temporale in cui Roma espande i propri possedimenti, compie una scelta precisa, dettata da motivazioni economiche, politiche e culturali, che privilegia inequivocabilmente la vite e il vino, prodotti ricercati ed esportati, base e fondamento dell'economia dell'impero molto più del grano, dell'orzo o di altri cereali. Tra i tanti problemi che derivavano dall'espansione territoriale, c'era un grande questione di “politica agraria”. Come utilizzare in maniera proficua vaste estensioni di campagna incolta o coltivata in maniera poco redditizia? Piantando la vite. Ai contadini e ai “barbari” che non capivano la lingua romana «Roma doveva lanciare un messaggio politico chiaro, inequivocabile. Un segno della sua forza, del suo dominio, soprattutto della sua volontà di essere potenza duratura [...]. Roma aveva bisogno di una coltura agricola fatta di solidi arbusti [...] ed esigenti perché bisognosi di cura continua, inebrianti nel loro frutto ma soprattutto convenienti nel lungo periodo»⁶⁵. Il vino è ormai ragion di stato, è uno strumento politico e culturale nelle mani dei legionari. L'espansione della vite e del vino in quasi tutti i territori dell'impero creò e alimentò il mito della pianta e della bevanda.

Nell'espansione della civiltà romana, la birra incontrò anche apprezzamenti e favori. Se è vero che sia in Grecia sia a Roma la birra fu considerata bevanda volgare e misera, in seguito, quando i Romani conobbero altri tipi di birra, l'opinione comune sulla bevanda iniziò a differenziarsi. Il geografo Strabone riferì che le popolazioni iberiche preferivano di gran lunga al vino la loro birra prodotta con orzo e avena, una bevanda che non era poi “così cattiva”⁶⁶.

Nel I secolo a.C. i legionari romani conobbero e iniziarono ad apprezzare le buone birre dei Celti, sebbene alcune tribù celtiche conoscessero una birra, chiamata *ogre*, già nel IV secolo a.C. e probabilmente anche prima. Intorno al 100 a.C., Posidonio affermò che fra i Galli la birra era la bevanda del popolo e il vino quella dei capitribù. Per i Celti, preparare la birra e cuo-

⁶⁴ Negri G., Petrini E., *Roma Caput Vini: la sorprendente scoperta che cambia il mondo del vino*, Milano, Mondadori, 2011, p. 70.

⁶⁵ *Ivi*, pp. 71-75.

⁶⁶ Gresser A., *La birra: già i Celti [...]*, cit., p. 20.

cere il pane erano attività domestiche tipicamente femminili, sebbene nella Gallia romana possano esserci stati una corporazione o dei birrai professionisti⁶⁷ e, secondo alcune fonti non verificate, anche tracce di una birreria in una villa gallo-romana del III secolo.

I Celti furono i primi a utilizzare le botti di legno, che servirono a migliorare la conservazione e il trasporto dei liquidi. Tra le bevande di cereali fermentati utilizzate nel mondo celtico fino all'età romana, si riconoscono sei grandi famiglie: l'*alica*, leggera, nutriente e depurante, derivata soprattutto dalla spelta; la *celia/ceria*, birra bionda di frumento/farro; il *bryton*, di media gradazione, di orzo/scandella; la *cerevisia*, birra rossa di orzo affumicato o tostato; il *camum*, divenuta in età tardo romana una birra bruna tipica dell'Europa orientale, prodotta in Pannonia con miglio e forse anche miele; la *curmi/corma*, una birra leggera e mielata. Giulio Cesare portò la birra dalla Gallia alla Britannia, ma Plinio il Vecchio criticò i romani che bevevano birra egiziana; l'imperatore Giuliano l'Apostata scrisse che «il vino profuma di nettare, la birra puzza di caprone», mentre il suo successore Flavio Valente amava il *sabaium*, una birra utilizzata soprattutto nell'attuale Austria⁶⁸. Nella sua *Naturalis Historia* (23-79 d.C.), Plinio il Vecchio elencò 91 vitigni e 50 vini pregiati ma si occupò anche della birra: «Dai cereali si ricavano anche bevande: lo Zito in Egitto, la Celia e la Cerea in Spagna, la Cervo-gia e vari altri prodotti del genere in Gallia e in altre province; la spuma di tutte queste bevande è usata dalle donne per la cura del viso». Per aggiungere però subito dopo, tanto per sgombrare il campo da qualsiasi equivoco: «Ma per quanto riguarda in modo specifico le bevande, è meglio passare a trattare del vino⁶⁹».

Nel I secolo d.C., durante la dominazione romana, in Gallia si sviluppò il consumo di vino, in particolare nell'alta società. L'impianto di nuovi vigneti, dapprima favorito, fu vietato dall'editto di Domiziano del 92, poi revocato nel 281. La Gallia meridionale divenne una regione vinicola ma la

⁶⁷ Unger R. W., *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2004, p. 21.

⁶⁸ Gambari F. M., *La birra dei Celti* [...], cit., pp. 44-52; Camurri G. P., *Produzione della birra* [...], cit., p. 91.

⁶⁹ Plinio Gaio Secondo, *Naturalis historia*, libri XIV; XX, 164. Nel libro XVIII, 68, dove sono ampiamente trattati i cereali, lo scrittore romano narra che la schiuma delle bevande citate veniva utilizzata come lievito per la panificazione, mentre nel libro XXII, 119-139, descrive le cure e le medicine tratte dai cereali.

birra continuò a essere consumata soprattutto come bevanda sostitutiva del vino, in particolare di quello scadente o nelle annate di scarsa produzione, e in misura maggiore nella Francia settentrionale.

La birra consumata nel mondo romano era prodotta su larga scala e consumata dall'Egitto alla Spagna fino alle provincie del nord, ma veniva considerata comunque una bevanda ricostituente per malati e bevuta perlopiù, in mancanza di vino, dai soldati; nessun padrone di casa l'avrebbe offerta ai suoi ospiti in un banchetto. Esistono molte attestazioni archeologiche di grani maltati in diversi siti romani del nord ovest europeo ed è certo che funzionari e uomini che stazionavano lungo il Vallo di Adriano consumassero birra⁷⁰.

Alla contrazione nel periodo classico, seguì una fase di espansione nel basso impero. Nell'editto di Diocleziano sui prezzi massimi (301) erano indicati vari tipi di birra: lo *zythum* era quella orientale, più specificamente egiziana; la *cervisia* era la birra prodotta nelle Gallie (Francia, Belgio, Olanda e Germania occidentale); il tipo *camī* o *kamun*, era dei Balcani settentrionali, che comprendeva le attuali Croazia, Bosnia, Erzegovina, Serbia, Montenegro e Ungheria⁷¹.

La produzione della birra iniziò a spostarsi da sud-est verso nord fondamentalmente per ragioni climatiche, dato che temperature mediamente più basse sono più adatte alle esigenze del lievito di birra. «Questo stabilizzarsi della birra nel centro e nord dell'Europa sarebbe divenuto definitivo e caratterizzante, tanto da generare il mito delle origini della birra in quelle terre⁷²». Ancora una volta il clima e la geografia hanno rivestito un ruolo centrale nell'affermarsi di una coltura, di un prodotto, di una bevanda, contribuendo a modellare usi e costumi e creando o rafforzando in seguito una serie di pregiudizi e giudizi.

⁷⁰ Unger R. W., *Beer in the Middle Ages [...]*, cit., p. 21.

⁷¹ Morreale G., *La birra nel Novarese in età postclassica: storia di un'assenza e di un ritorno, in Del vino d'orzo: la storia della birra [...]*, cit., p. 92.

⁷² Robecchi F., *Wührer: un'industria birraria e una famiglia in 160 anni di storia*, Roccafranca (Bs), La Compagnia della Stampa Massetti Rodella Editori, 2002, p. 9.

6. Il medioevo⁷³

Nella costruzione della civiltà medievale si incontrarono tradizioni profondamente diverse. Sul piano economico e ideologico quella romana era fondata «sulla valorizzazione del lavoro agricolo e su tre prodotti – il grano, la vite e l'olivo, ossia il pane il vino e l'olio – che già i greci avevano assunto a segni della propria identità culturale⁷⁴». Era l'idea della città nutrita dalla campagna coltivata e della capacità dell'uomo di trasformare il mondo. «La tradizione germanica, invece, affidava la propria identità culturale e alimentare allo sfruttamento delle risorse naturali, soprattutto pascoli e foreste, in un rapporto fortemente simbiotico col mondo animale: carne, latticini, grassi animali erano al centro delle loro attività produttive e ideologiche⁷⁵». Questa contrapposizione non fu così rigida e anzi col tempo le due visioni del mondo si integrarono mescolandosi una con l'altra, conservando tuttavia alcuni caratteri originari distintivi, riscontrabili in maniera abbastanza evidente ancora oggi.

«Le contaminazioni culturali tra mondo mediterraneo e mondo barbarico furono causate dall'espansione del primo e dai fenomeni migratori più o meno vasti del secondo. Le migrazioni, la formazione degli stati e i relativi scambi culturali sono fenomeni strettamente collegati che assieme hanno prodotto la dissoluzione dell'antico ordine mondiale fondato sul predominio del Mediterraneo ponendo le basi per l'edificazione dell'Europa moderna e la sua cultura⁷⁶».

Le contaminazioni culturali includono ovviamente tutti gli aspetti e le attività essenziali legate al sostentamento, quali l'agricoltura e l'allevamento, quindi l'alimentazione e le bevande. Perciò «nell'alto Medioevo, l'incontro-scontro fra mondo romano e mondo germanico fu anche una opposizione fra cultura del vino – rafforzata dall'affermarsi della religione cristiana – e cultura della birra, tipica delle genti “barbare” del nord. Lo scontro fra le due bevande non implicava solamente differenze di gusto ma assunse significati di forte carica ideologica, culturale e religiosa: la birra, simbolo delle

⁷³ Per una trattazione particolarmente approfondita, cfr. Camurri G. P., *Produzione della birra* [...], cit.

⁷⁴ *Enciclopedia del Medioevo*, cit., p. 61.

⁷⁵ *Ibidem*.

⁷⁶ Heather P., *L'impero e i barbari: le grandi migrazioni e la nascita dell'Europa*, Milano, Garzanti, 2010, pp. 18-19.

culture non-romane, era anche al centro di ritualità pagane che le gerarchie cristiane combatterono duramente. Vino e birra continuarono a contrapporsi per tutto il Medioevo e ancora nell'Età moderna, ma in molte regioni, sia dell'Europa Centrale e Settentrionale (Francia, Germania, Inghilterra) sia dell'area mediterranea (Spagna), i due prodotti cominciarono ad alternarsi sulle stesse tavole, intendendosi che il vino era ovunque ritenuto la bevanda di maggior prestigio (e di più alto costo). [...] Per tutta l'Età antica e ancora nell'alto medioevo la birra era una sorta di zuppa densa e pastosa, che serviva quasi da cibo oltre che da bevanda, tanto da essere talora chiamata "pane liquido". Per indicare questo particolare tipo di prodotto gli storici preferiscono utilizzare il termine *cervogia* (di origine medievale) con cui esso è indicato nei documenti, per distinguerlo dalla bevanda trasparente e dissetante che oggi conosciamo, la cui diversa fisionomia è legata in gran parte all'impiego del luppolo, che, aggiunto ai cereali durante il processo di fermentazione, ottiene il duplice risultato di chiarificare la bevanda, favorendone il filtraggio, e modificarne il sapore, da dolciastro in amarognolo. Già noto in età carolingia (IX secolo), questo impiego del luppolo si generalizzò nei secoli seguenti e divenne la norma a partire dal Tre-Quattrocento. Sia la birra sia il vino per molto tempo furono trattati non come prodotti finiti ma come "materia prima" da elaborare. Aromatizzati con erbe, spezie, frutta, resina, essi davano origine a bevande assai diverse fra loro, oltre che diverse da quelle oggi in uso⁷⁷. Il miscuglio di erbe utilizzato per la produzione della birra, spesso segreto e molto variabile da zona a zona, era chiamato *gruyt*⁷⁸.

«Nel passaggio dall'età antica al medioevo il prestigio culturale del vino si mantenne intatto, grazie all'interesse che i nuovi dominatori "barbari" mostrarono per il lascito romano, e grazie alla ulteriore "promozione di immagine" predisposta attorno a questi prodotti [il vino, l'olio e il pane]

⁷⁷ Montanari M., *L'occidente cristiano*, in *Atlante dell'alimentazione* [...], cit. p. 132.

⁷⁸ Miscela di diversi ingredienti: ambra, lampone, pepe, finocchio, giusquiamo, lavanda, anice, zafferano, cannella, genziana, chiodi di garofano. Molte città episcopali stabilirono una sorta di "diritto di *gruyt*", una vera e propria forma di tassazione che obbligava il birraio ad acquistare una quantità di *gruyt* proporzionale alla quantità di cereali impiegati. Con l'ascesa del luppolo (XIII secolo) l'uso del *gruyt* fu abbandonato. L'impiego di spezie non sparì mai completamente e oggi molti birrai continuano o ridanno nuova vita a quest'antica tradizione producendo birre da degustazione variamente aromatizzate. Cfr. <http://www.kuaska.it/nuovo/default.asp?a=storia&lan=ita> (cons. 11.2022).

della nuova religione cristiana⁷⁹». Il cristianesimo ebbe la forza e la capacità di proporre e comunicare il vino, l'olio e il pane come necessità universali, come strumenti liturgici, materie e simboli di civiltà. Al di là della contrapposizione delle tesi secondo cui l'espansione geografica della viticoltura fu espressione soltanto della cultura ecclesiastica e monastica o anche di quella laica⁸⁰, è utile sottolineare che nell'alto Medioevo la cultura del vino continuò a espandersi verso nord, portando alle estreme conseguenze un processo già iniziato in età romana. «Un secondo decisivo fenomeno, che si verifica a partire dal VII secolo, è la sua definitiva *uropeizzazione*, parallela all'affermarsi dell'Islam sulle coste meridionali del Mediterraneo (e nel sud della penisola iberica). La proibizione fatta ai musulmani di bere vino, per quanto soggetta a numerosi distinguo e ad accese discussioni, istituisce un inedito confine fra Europa cristiana e Africa islamica: e poiché le identità si nutrono anche di differenze, l'Europa cristiana si rappresentò come Europa del vino. Da quel momento in poi esso perde la sua originaria identità "mediterranea" e ne assume una nuova, che diremo romano-barbarica (ovvero europea)⁸¹».

Questo importante passaggio geografico, culturale e identitario riguardò anche la birra; incontrandosi con il mondo greco-romano, la birra pagò tuttavia la sua "appartenenza" al mondo "barbaro" oltre che il suo diverso valore commerciale e simbolico rispetto al vino. Questa diversa considerazione delle due bevande potrebbe aver avuto origine anche dal fatto che la birra era ed è costituita per una grande percentuale da acqua, una sostanza essenziale alla vita e carica di valori simbolici, culturali e religiosi, ma spesso, nel corso dei secoli, ritenuta "minore" o comunque inferiore al vino nell'alimentazione e priva di sapore. L'acqua sembra contenere in sé una dicotomia, una convivenza di contrari. L'acqua è rara, santa, miracolosa, dolce, pura, fresca, buona, chiara e salubre; è riduzione all'essenziale (il pane e acqua dei digiuni). Ma spesso l'acqua è stantia, impura, contaminata, putrida (ecco perché, come norma igienica e "di medicina umorale" di derivazione ippocratica e galenica, le veniva aggiunto il vino, sostanza "calda" che aiuta la digestione, oppure aceto, succhi di frutta acidi, spezie). L'acqua, essendo priva di sapore, era considerata banale e insipida, sostanza incompiuta. A questo proposito,

⁷⁹ Montanari M., *Gusti del medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Bari, Laterza, 2012, p. 157.

⁸⁰ *Ivi*, pp. 158-60.

⁸¹ *Ivi*, p. 160.

il miracolo e la metafora della trasformazione dell'acqua in vino nelle nozze di Cana è illuminante. Ambrogio scrive che «mentre il servitore versa l'acqua, il suo odore si trasfonde e la inebria, il colore si muta e le dà nuova forma, e anche la fede si accresce al nuovo sapore⁸²». La trasformazione dell'acqua in vino rappresenta il passaggio dall'insipido/insipienza al sapore/saggezza di provenienza divina.

Il vino è sinonimo di forza morale e muscolare e ristora i soldati romani in guerra. Nonostante l'espansione della viticoltura, nel medioevo la mancanza di vino nelle regioni del nord Europa è oggetto di lamentazioni. Nel 709 il monaco Alcuino, facendo largo uso di citazioni bibliche, scrive da York a un allievo irlandese di Tours dolendosi di non avere vino e di essere costretto a bere "birra acre". In realtà questo atteggiamento del monaco inglese manifesta il desiderio di distinguersi dallo stereotipo degli inglesi bevitori di birra. «La birra, spesso rappresentata nelle fonti come bevanda pagana, diventa il segno di una società non romana, non cristiana, non internazionale, non colta; di una comunità ecclesiastica vernacolare, pagana e popolare che nei modi di mangiare, di bere, di vestire, nell'aspetto del corpo, nei gusti poetici e letterari, rischia di non segnalare a sufficienza la sua distanza dai pagani⁸³».

La distinzione e la diversa considerazione tra birra e vino non deve essere però generalizzata, anzi, va contestualizzata alle diverse situazioni geografiche, agricole, produttive e culturali e ai relativi sistemi alimentari. Nel nord Europa, dove la produzione del vino è difficile e il prezzo è alto, la bevanda di Bacco diventa simbolo di valore e prestigio mentre la birra è una bevanda popolare; di contro, nelle regioni vinicole la bevanda popolare è il vino, benché esistano vini di qualità e sapore diversi. In molti paesi del nord Europa, un'orgogliosa e robusta tradizione tramandava l'uso della birra come bevanda quotidiana e di forte significato identitario, indicandone e definendone regioni, territori e popoli. «Giona, nella "Vita di Colombano" assume entrambe le coordinate (etnica e geografica) per delimitare il mondo dei bevitori di *cervisia*: "La usano le genti che abitano attorno all'Oceano, cioè la Gallia, la Britannia, l'Irlanda, la Germania" e inoltre alcuni popoli della regione balcanica⁸⁴». La creazione di questi confini non interessa invece il

⁸² *Ivi*, p. 149. Per approfondimenti, cfr. le pp. 136-154, dedicate al "sapore dell'acqua".

⁸³ *Ivi*, p. 162.

⁸⁴ *Ivi*, p. 169.

vino se non in negativo, cioè se una data regione *non* ne produce. La birra quindi conserva, accentuandola, una connotazione “locale”.

La convivenza tra birra e vino è possibile ma «la gerarchia fra i due prodotti è fuori discussione, e anche i bevitori di birra paiono dividerla. La regola per i canonici di Crodegango di Metz, attorno alla metà del secolo VIII, è piuttosto esplicita: “Se accadrà che il vino sia inferiore al bisogno [...] si raggiungerà la misura con la birra, che darà loro consolazione⁸⁵».

Le indicazioni rivolte ai canonici del sinodo di Aix dell’816 stabiliscono in maniera molto precisa le dosi quotidiane di vino o di birra secondo il principio di compensare l’eventuale mancanza di vino con una maggiore quantità di birra. La consuetudine si affermò anche nelle comunità benedettine, prevedendo una doppia misura di birra per compensare l’eventuale mancanza di vino⁸⁶.

Un centinaio di anni dopo la caduta dell’impero romano, i Longobardi invasero il territorio italiano. Il loro arrivo, diversamente da quanto si possa immaginare, determinò un calo dei consumi di birra. Generalmente si è portati a pensare che i Longobardi, essendo germani, fossero grandi bevitori di birra. «Nulla di più falso. Non c’è nessuna citazione della birra nei documenti a loro relativi, neppure indiretta da parte di altri autori. I Longobardi si adattarono bene al vino e forse furono i principali responsabili della successiva contrazione del consumo di birra. Non è escluso che la si producesse per lo più in grandi manifatture demaniali, che non poterono sopravvivere alla distruzione del regno goto e alla successiva disgregazione longobarda del territorio⁸⁷».

Altre tesi tuttavia sostengono il contrario. I Longobardi, popolazione germanica di origini scandinave o slave, erano grandi bevitori di birra, una delle loro specialità, com’è confermato dai diversi ritrovamenti di piccoli vasetti con all’interno sostanze formate dalla fermentazione dei cereali. Per molti secoli la birra fu legata all’invasore rozzo e feroce: mentre il vino era la bevanda sacra benedetta nell’ultima cena, la birra fu il simbolo del paganesimo delle genti del nord⁸⁸.

I Franchi, che avevano occupato territori germanici e gran parte della

⁸⁵ *Ivi*, pp. 169-70.

⁸⁶ *Ivi*, p. 170.

⁸⁷ Morreale G., *La birra nel Novarese [...]*, cit., p. 97.

⁸⁸ Camurri G. P., *Produzione della birra [...]*, cit., p. 29.

Gallia, producevano birra. Nella storia di Santa Redegonda della monaca Baudonivia c'è un efficace passo sulla birra: «Una birra dolcissima e bionda faceva la nostra Radegonda con le sue stesse mani affinché molti uomini poveri, molte donne doloranti e fanciulli assetati e malati inabili facesse lieti nel nome del Signore⁸⁹». Il brano conferma come la birra, dalla sua comparsa nelle diverse civiltà e anche molto dopo, fosse una preparazione prettamente femminile, avendo a che fare, almeno nella sua fase originaria, con il pane e con le pratiche culinarie domestiche.

«Dall'altra parte del Mediterraneo, il Corano dichiarava l'esplicito divieto del vino. Il Profeta però citò solo il vino. Gli Arabi non bevevano la birra, che era poco usata nelle due province orientali cui facevano capo le loro carovane: Palestina e Siria. Poco più a ovest e a est invece, la Mesopotamia (Iraq) e l'Egitto la producevano in abbondanza e così pure le province centrali degli Imperi a cui questi paesi appartenevano, quello Bizantino e quello Persiano. La *fokka* scorreva a fiumi tra i "bastasi", gli scaricatori del porto di Costantinopoli, che facevano un lavoro molto pesante e non potevano certo bere vino per dissetarsi⁹⁰».

Verso il 750 il poeta Abu Migham, parlando della birra egiziana, la più nota, scrisse: «La mistura prelibata degli Egiziani che disseta, nutre ed inebria, pare vino e non è vino, ed è meglio del vino, che Allah benedice, perché è fatta di grano, e il grano è santo, perché è fatta di dolcezza e la dolcezza fa misericordiosi gli uomini, perché è fatta di rapimento e di sole e certamente ne bevono anche le Uri del Paradiso⁹¹».

Ai confini settentrionali dell'Europa, nel Discorso di Hár nel poema norreno Hávamál, composto intorno al X secolo, si leggono diversi riferimenti alla birra, tra cui: «Bagaglio migliore/non si porta l'uomo in viaggio / di un gran buon senso. / Provvista peggiore / non ci si porta per campi / del bere smodato di birra⁹²».

⁸⁹ Morreale G., *La birra nel Novarese* [...], cit., pp. 97-98.

⁹⁰ *Ivi*, p. 98.

⁹¹ *Ibidem*.

⁹² Cfr. www.bifrost.it/GERMANI/Fonti/Eddapoetica-2.Havamal.html#n-1 (cons. 2011-11.2022).

7. La produzione: dal ruolo dei monasteri alla rivoluzione industriale

Pochi anni dopo l'invasione e la conquista longobarda dell'Italia, Pavia divenne capitale del regno. La città, che era stata uno dei maggiori centri del regno ostrogoto, fu la prima località italiana dove iniziò concretamente la produzione di birra. I conquistatori la avviarono dopo aver esaurito le scorte che si erano portate al seguito e dopo aver requisito vasellame di rame e campi di orzo⁹³.

Sembra che Teodolinda, regina dei longobardi in buoni rapporti con il papato, inviasse due volte all'anno a Gregorio Magno grandi quantità di birra, che il pontefice faceva distribuire al popolo romano⁹⁴.

Dopo il crollo del regno longobardo determinato dall'invasione dei Franchi del 773, l'Italia passò al dominio carolingio. Durante e dopo l'impero di Carlo Magno una serie di importanti trasformazioni politiche, amministrative, economiche e culturali caratterizzarono il feudalesimo più compiuto e maturo. L'economia artigianale e commerciale aveva il suo cardine produttivo nelle campagne. Nel tentativo di organizzare un'amministrazione e una gestione capillare ed efficiente delle risorse, Carlo Magno emanò una serie di "capitolari". Uno di questi fu il *Capitulare de villis*, che disciplinava e pianificava la gestione delle grandi aziende curtensi imperiali. Alcune parti del *Capitulare* riguardavano la produzione, l'igiene e la qualità della birra⁹⁵.

La birra fu molto popolare in tutte quelle aree in cui la coltivazione della vite non riuscì a spingersi per motivi geografici e climatici. Nonostante l'espansione del commercio del vino, la birra fu parte integrante della vita quotidiana e alimento di base per eccellenza, seconda soltanto al pane, tra i popoli celtici, scandinavi, germanici, gallici e tra le popolazioni "barbare".

⁹³ Camurri G. P., *Produzione della birra* [...], cit., p. 30.

⁹⁴ *Ibidem*.

⁹⁵ «Bisogna provvedere con ogni possibile diligenza a che qualsiasi cosa si lavorerà o si produrrà a mano, tra cui, tra i vari prodotti e alimenti, il vino, l'aceto, il liquore di more, il vino cotto, la birra, l'idromele ecc., tutte siano confezionate con la più grande pulizia. Ogni funzionario abbia presso di sé dei buoni artigiani, tra cui persone che sanno fare la birra, il sidro di mele o di pere ed altre bevande. Ciascun *iudex* quando è il suo turno di servizio faccia portare a palazzo il suo malto; vengano anche con lui i *magistri* che producano ivi della buona birra. Ciascun *iudex* ogni anno per Natale ci sottoponga un elenco che precisi l'ammontare complessivo e particolareggiato del reddito derivante, tra i molti prodotti e attività, dal vino di more, dal vin cotto, dall'idromele e dall'aceto, dalla birra, dal vino nuovo e da quello stagionato». *Ivi*, p. 31.

Fino all'inizio del medioevo la preparazione del pane e della birra fu un'attività esclusivamente femminile. Con la nascita dei monasteri la produzione di birra divenne poco a poco compito dei monaci, che iniziarono a specializzarsi in particolare dal momento in cui compresero l'importanza del "pane liquido" come sostituto del vino nelle annate avverse e durante i periodi di digiuno.

Nel primo medioevo la birra fu prodotta solamente in ambito familiare. L'esiguità della resa delle colture cerealicole e l'assenza di eccedenze non consentivano produzioni importanti né, conseguentemente, il commercio e la conservazione della bevanda, per di più problematici. La produzione di birra su vasta scala nell'Europa medievale iniziò perciò all'interno dei monasteri tra l'VIII e il IX secolo.

L'autosufficienza e l'assistenza ai pellegrini e ai viandanti furono caratteristiche essenziali e distintive dei monasteri. La birra, il vino, l'arte culinaria, l'allevamento, l'apicoltura, i rimedi erboristici e fitoterapici, la liquoreria e la manipolazione e trasformazione dei prodotti dei campi, degli orti, dei boschi e dei giardini, divennero elementi e tecniche peculiari dei monaci, soprattutto di quelli benedettini, che osservavano la regola dell'*ora et labora*. Nei monasteri nacque e si sviluppò nel corso dei secoli una tradizione sempre più capillare e specializzata, che in alcuni casi dura ancora oggi grazie ad efficaci strategie di marketing e comunicazione.

All'interno dei monasteri i metodi di produzione della bevanda si affinarono. Tale fenomeno coincise con almeno due fattori che contribuirono all'affermazione della birra in Europa e in Italia: l'impero carolingio, che ne favorì e tutelò la produzione, soprattutto attraverso le direttive del *Capitulaire de villis*, e l'introduzione dell'utilizzo del luppolo, conservante e amaricante naturale. La produzione di birra nei monasteri divenne un'attività comune in tutta Europa, permessa dalla Chiesa soprattutto nelle zone e nei periodi in cui il vino scarseggiava⁹⁶.

Benedettini e francescani coltivarono in proprio l'orzo e si dedicarono con particolare abilità alla produzione della birra. Data la gratuità della manodopera, poterono venderla e commercializzarla a prezzi particolarmente

⁹⁶ Dopo le grandi invasioni barbariche, la Chiesa riportò in auge la vite, diffondendola ovunque il clima permettesse di piantarla e anche oltre. Ciò comportò un affinamento dei metodi e delle tecniche di coltivazione e produzione, il che spiega la perfezione della viticoltura monastica. Cfr. Camurri G. P., *Produzione della birra [...]*, cit., pp. 40-43; Moulin L., *La vita quotidiana [...]*, cit. pp. 90-98.

vantaggiosi e concorrenziali; qualche contadino inoltre poteva disporre di quantità più o meno piccole di orzo e in tal modo il commercio della birra si ampliò e si diffuse, senza peraltro uscire dai confini comunali⁹⁷.

I monaci della Baviera introdussero un nuovo sistema di fermentazione e conservazione della birra utilizzando il fresco delle cantine. A temperatura più bassa, alcuni lieviti fermentavano più lentamente e la birra si conservava più a lungo: il procedimento prese il nome tedesco di *Lager* (deposito, magazzino). Gli impianti di fabbricazione all'interno dei monasteri assicuravano la produzione di birra per i monaci, i viandanti e i pellegrini e la vendita della birra prodotta garantiva delle entrate.

La bevanda si trasformò e fece un importante salto di qualità grazie soprattutto all'introduzione del luppolo nel processo di preparazione. Se prima le birre, e spesso anche il vino, erano aromatizzate con misture di erbe, spezie, bacche e cortecce d'albero, la miscela medicamentosa e conservante chiamata *gruyt*, a partire almeno dal 768 il luppolo divenne un ingrediente imprescindibile. L'infiorescenza di luppolo presenta delle ghiandole che producono un liquido giallo e appiccicoso, amaro e aromatico, che svolge un'azione antisettica e conservante, rendendo la bevanda più limpida.

Si ritiene comunemente che l'utilizzo del luppolo nella preparazione della birra risalga a circa il 750 e che successivamente, grazie alle esperienze e agli studi della benedettina tedesca Hildegard von Bingen (1098-1179), dell'abbazia di Rupertsberg, si iniziò a comprenderne i benefici per la conservazione e l'aromatizzazione della birra. Di conseguenza, l'utilizzo del luppolo portò all'esclusione di tutti gli altri aromi usati fino ad allora.

Alcuni studiosi sostengono che l'utilizzo del luppolo nella birra risalga alle prime prove della sua coltivazione, diffusa soprattutto dai monasteri della Boemia nel XIII secolo; in realtà, essendo una pianta endemica in Europa, comune in boscaglie, siepi e nelle radure ai margini dei boschi tra circa 45° e 60° di latitudine, il luppolo «era conosciuto e utilizzato come erba medicinale e aromatica fin almeno dal IX secolo, comparando nel *Polyptichus* d'Erminone e nelle opere di Alberto Magno e della badessa Ildegarda⁹⁸».

Uno sguardo più attento rivela che gli europei coltivarono e usarono il lup-

⁹⁷ Camurri G. P., *Produzione della birra [...]*, cit., p. 43.

⁹⁸ Gambari M. F., *La birra dei Celti cisalpini [...]*, cit., p. 53. In mancanza di vino, la benedettina raccomandava l'uso di birra d'orzo o frumento in caso di debolezza, sebbene fosse preoccupata del fatto che la birra potesse causare l'ingrossamento dei tessuti e l'arrossamento del viso.

polo per scopi medicinali secoli prima che fosse usato per fare la birra, e che già nel mondo romano era coltivato negli orti e usato come aromatizzante in alcune pietanze. Studi recenti hanno però rivelato un panorama molto diverso e abbastanza sorprendente che ci riporta ancora più indietro nel tempo:

«Nell'ambiente protoceltico della cultura di Golasecca, in una piccola necropoli a cremazione a Pombia, una tomba a pozzetto databile intorno alla metà del VI secolo a.C. ha conservato così particolari condizioni microambientali da restituirci un ritrovamento eccezionale. L'urna cineraria in terracotta e la scodella di copertura erano infatti intatte, tanto da creare una chiusura quasi stagna in un terreno argilloso; le ceneri del defunto (un maschio adulto) all'interno, prelevate dal rogo e fortemente igroscopiche, riempivano quasi del tutto la piccola urna, tanto da creare un ambiente secco in cui il bicchiere d'impasto collocato pieno (circa 18 cl.) al momento della deposizione al di sopra delle ceneri ha potuto conservare disidratata una traccia del contenuto. Quest'ultimo si presentava alla scoperta come una crosta d'un colore vivace rosso-brunastro del peso di circa un grammo, in cui le prime osservazioni provavano abbondanti presenze di residui precipitati della fermentazione di zuccheri tanto da non lasciare dubbi sulla natura alimentare: il colore faceva subito pensare al vino ma le analisi polliniche documentavano una percentuale superiore al 90% di pollini di cereali oltre a pollini arborei e di luppolo, tanto da rendere evidente che si trattasse dei prodotti di decantazione di una bevanda ottenuta per fermentazione di cariossidi di cereali con aggiunta di aromi vegetali, cioè in poche parole birra, scura e ad alta gradazione».

«Il ritrovamento di Pombia non solo costituisce la più antica attestazione materiale europea di birra di una certa gradazione ma addirittura retrodata di molto l'utilizzo del luppolo come aromatizzante per la birra: il luppolo selvatico è ancora oggi endemico nelle brughiere del Ticino tra Pombia e Castelletto e viene usato localmente anche per dare gusto al risotto, secondo una tradizione descritta già da Plinio il Vecchio. La birra bevuta a Pombia intorno al 550 a. C. da popolazioni protoceltiche ben anteriori alle invasioni storiche dei Galli era dunque molto simile a certe birre forti attuali: scura e rossastra (dunque corrispondente alla cervisia delle fonti classiche), abbastanza filtrata, prodotta con una miscela di cereali, collocata in un vaso la cui bocca svasata favoriva lo sboccamento della schiuma. Il defunto, che viveva in un centro agricolo a servizio della concentrazione protourbana di Ca-

stelletto Ticino, la preferiva evidentemente al vino, abbastanza diffuso nel VI secolo nella cultura di Golasecca ma probabilmente spesso di mediocre qualità, tanto da gradirla come ultima bevanda e viatico per l'oltretomba⁹⁹.

I Galli, tuttavia, non avevano scoperto l'uso del luppolo nella preparazione della birra. La prima relazione scritta relativa alla sua fabbricazione è opera di un priore di San Gallo, monastero fondato in Svizzera come eremo nel 612, mentre «la parola luppolo [...] appare per la prima volta in una carta dell'abbazia di Saint-Denis nel 768: *cervesia lupulina* [...]. Sono i benedettini che hanno introdotto questa anima della birra in Lorena¹⁰⁰».

Sembra che la più antica fabbrica di birra del mondo tuttora in funzione sia quella del monastero benedettino di Weihestephan a Frisinga, nei pressi di Monaco di Baviera (VIII-IX secolo). La produzione di birra iniziò probabilmente nel 768 e nei pressi del monastero esisteva una coltivazione di luppolo, mentre nel 1040 i monaci ricevettero ufficialmente dal vescovo della città la licenza di produrre birra¹⁰¹. La presenza di coltivazioni di luppolo è attestata in diversi monasteri europei dall'VIII-X secolo in poi.

Da San Gallo proviene un'altra testimonianza relativa alla produzione di birra. Un disegno del monastero dei primi anni dell'800, è probabilmente la più antica rappresentazione grafica di un edificio medievale in cui è possibile distinguere alcuni locali riservati alla preparazione della birra.

Nell'843, quasi tre decenni dopo, l'abate Lupo Servato del monastero di Ferrières in Francia, scrisse ai monaci di Prüm, in Germania, che il sidro di pere e la cervogia stavano per finire¹⁰².

Per quanto riguarda l'Italia, sono state riportate notizie circa la fabbricazione di birra presso il monastero di Montecassino tra il 529 e il 543¹⁰³. Sembrano più dicerie che prove documentali, mentre è più probabile che la

⁹⁹ Gambari F. M., *Bevande fermentate in Italia nord-occidentale*, in <https://storico.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/origini/articoli/bevande.html>. Cfr. anche *La birra e il fiume: Pombia e le vie dell'ovest Ticino tra VI e V secolo a. C.*, a cura di Gambari F. M., Torino, CELID, 2001; Gambari F. M., *Lo sviluppo delle bevande fermentate nella preistoria e nella protostoria della Cisalpina, sulla base dei dati archeologici e linguistici*, in http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3_33.pdf (cons. 11.2022).

¹⁰⁰ Moulin L., *La vita quotidiana nel Medioevo*, Milano, Mondadori, 1988, pp. 99-100.

¹⁰¹ <https://www.weihestephaner.de/die-brauerei/historie/> (cons. 2011-11.2022).

¹⁰² Verdon J., *Bere nel Medioevo* [...], cit, p. 16.

¹⁰³ Camurri G. P., *Produzione della birra* [...], cit., p. 48.

bevanda sia stata prodotta nell'abbazia di Casamari a Veroli (1005-1036), in provincia di Frosinone. Era usata come ricostituente per malati e convalescenti, come purgante, come digestivo, per migliorare la circolazione del sangue e per aumentare la produzione di latte delle partorienti. Sembra si producesse o comunque si usasse birra nell'abbazia di Bobbio, fondata da san Colombano¹⁰⁴ tra il 612 e il 614 in una valle isolata e spopolata dell'Appennino piacentino. Più avanti si vedrà che si produsse e si consumò birra anche nel territorio del monastero di Monte Maria in Val Venosta, presumibilmente fino al 1350¹⁰⁵.

La birra comparve ovviamente anche nei precetti della *Regola Sanitaria Salernitana* (sec. XI-XII), testo di riferimento della Scuola medica salernitana. La *Regola* affermava che il vino era migliore della birra perché la birra poteva provocare un'intossicazione più duratura e meno piacevole, e che i fumi della birra erano più pesanti e torbidi rispetto a quelli del vino e quindi più difficili da dissipare dal cervello. La birra quindi doveva essere «fermentata bene», «ben chiara» e si doveva bere con sobrietà per non appesantire lo stomaco.

Fra gli appassionati e gli intenditori sono molto note e ricercate le famose birre belghe “trappiste” e quelle “d’abbazia”¹⁰⁶. La forte tradizione belga del-

¹⁰⁴ Il monastero benedettino di Bobbio fu per tutto il medioevo uno dei più importanti centri monastici d'Europa e ricoprì un ruolo molto significativo dal punto di vista religioso, politico e culturale. «La *Vita di San Colombano* racconta un episodio di moltiplicazione del pane e della cervogia, che conferisce alla bevanda del Nord una singolare e inaspettata dignità evangelica. “Padre, non abbiamo che due pani e un po' di cervogia”; ma tutti mangiarono e bevvero a sazietà [...]. Insomma, la cultura del vino si mescola con quella della birra». Montanari M., *La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, Laterza, 1993, pp. 27-28. Lo stesso autore, in un altro dei suoi studi ricorda un altro episodio della *Vita* in cui «pagani di stirpe sveva celebrano un “sacrificium profanum” attorno a un calderone di birra, che il santo distrugge. Il vescovo Vedasto benedice con un segno di croce i recipienti di birra pronti ad accompagnare il pranzo, ma alcuni di essi [...] non trattengono la bevanda, che si disperde nel terreno. [...] La birra dunque – com'è ovvio – non è “pagana” in sé, ma solo quando è assunta a bevanda sacra, in qualche modo sostituendo il vino come protagonista della cerimonia religiosa. Anche per questo, certamente, la legislazione ecclesiastica proibisce di consacrare sull'altare “pro vino siceram”», cioè la birra al posto del vino. Montanari M., *Gusti del Medioevo* [...], cit. p. 162.

¹⁰⁵ Camurri G. P., *Produzioni* [...], pp. 48-49.

¹⁰⁶ «Le birre Trappiste e d'Abbazia rappresentano una delle più alte espressioni della cultura brassicola belga. Con il termine Trappista si definisce una birra fabbricata da monaci trappisti o sotto il loro diretto controllo. Dei circa 170 monasteri trappisti nel mondo, solo undici

la birra ha fatto sì che il patrono e protettore dei birrai sia, guarda caso, un fiammingo, Sant'Arnoldo (o Arnolfo), guerriero, vescovo e monaco, morto nel 1087, il quale aveva notato che i forti bevitori di birra erano più resistenti degli altri alle epidemie. È spesso raffigurato con mitria e croce mentre con la destra impugna una spatola da birraio immersa in una tinozza.

È famosa anche la birra inglese di Burton-on-Trent, dove dall'XI seco-

producono birra (cinque in Belgio, due nei Paesi Bassi, uno negli Stati Uniti, uno in Austria, uno in Italia e uno nel Regno Unito). Solo questi birrifici sono autorizzati a etichettare le loro birre con il logo *Authentic trappist product* ("Autentico prodotto trappista") che indica l'osservanza di una serie di regole stabilite dall'Associazione Internazionale dei Trappisti. L'ordine dei Trappisti ha avuto origine nel monastero cistercense di La Trappe, in Francia. Nel 1664 l'abate di La Trappe, reputando troppo liberali i comportamenti dei monaci cistercensi, decise di introdurre una serie di nuove regole più severe da adottare all'interno dell'abbazia (tra le quali l'obbligo di bere solo acqua) facendo così nascere il nuovo ordine (detto della "stretta osservanza"). Col passare del tempo però le regole sono andate rilassandosi e nel diciannovesimo secolo in numerosi monasteri francesi che seguivano la "stretta osservanza" veniva prodotta birra. I trappisti erano solo uno fra i tanti ordini monastici a produrre birra per finanziare il proprio sostentamento, ma erano sicuramente fra i più attivi: c'erano almeno sei birrerie trappiste in Francia, sei in Belgio, due in Olanda, una in Germania, una in Austria e probabilmente anche in altri paesi. In seguito alla rivoluzione francese e alle guerre mondiali però la maggior parte di questi monasteri andò distrutta. Nonostante ciò la popolarità delle birre Trappiste continuò a crescere, tanto che numerose birrerie non autorizzate cercarono di sfruttare commercialmente il logo, obbligando i monaci a prendere provvedimenti e a far nascere l'Associazione Trappista Internazionale. Nel 1997, otto abbazie trappiste – sei del Belgio (Orval, Chimay, Westvleteren, Rochefort, Westmalle e Achel), una olandese (Koningshoeven) e una tedesca (Mariawald) – fondarono l'Associazione Trappista Internazionale (ITA) per prevenire l'uso improprio del marchio trappista da parte di compagnie commerciali non autorizzate. Quest'associazione creò un logo che può essere assegnato a vari prodotti che rispettino precisi criteri di produzione.

Per le birre i criteri sono i seguenti:

1. La birra deve essere prodotta all'interno delle mura di un'abbazia trappista, da parte di monaci trappisti o sotto il loro diretto controllo.
2. La produzione, la scelta dei processi produttivi e l'orientamento commerciale devono ovviamente dipendere dalla comunità monastica.
3. Lo scopo economico della produzione di birra deve essere diretto al sostentamento dei monaci e alla beneficenza e non al profitto. [...]

La dizione generica di "birra d'abbazia" si utilizza per birre che si richiamano (nello stile o nella presentazione) ai prodotti monastici, e che sono prodotte da birrifici commerciali (con o senza accordi o connessioni con monasteri esistenti o estinti), o da monasteri non trappisti. Non rispettando i criteri sopra elencati non sono pertanto riconosciute dall'Associazione Trappista Internazionale e non vanno quindi confuse con le birre trappiste». Testo tratto da https://it.wikipedia.org/wiki/Birra_trappista (cons. 10.2022).

lo i benedettini avevano fondato un'abbazia. Il nome della città di Monaco testimonia l'origine della comunità, e del resto una gran parte delle fabbriche di birra europee si trova in Baviera. Gli agostiniani diedero il nome alla fabbrica di birra Augustiner, che dal 1328 fu prodotta per cinquecento anni nel loro monastero vicino al duomo di Monaco. Le origini della birra Franziskaner risalgono al 1363, anno in cui il mastro birraio Seidel Vaterstetter fu menzionato per la prima volta come proprietario della «fabbrica di birra accanto ai francescani» in Residenzstrasse a Monaco, e quindi il nome della fabbrica di birra deriva dalla vicinanza con i francescani, che ne avranno certamente bevuta, e non dall'esatto luogo di produzione.

Il birrificio Smithwicks di Kilkenny, in Irlanda, fu costruito sulle rovine della chiesa di un monastero francescano due-trecentesco e si deve ai frati francescani l'avvio della produzione della birra a Kilkenny già nel XIV secolo. L'attuale nome dello stabilimento è Birreria dell'Abbazia di San Francesco.

La produzione della birra Paulaner fu iniziata invece nel 1634 a Monaco da alcuni frati dell'ordine dei minimi di San Francesco di Paola, in Germania chiamati paolani. La bevanda doveva essere il pane liquido da usare come sostentamento in quaresima. Il risultato fu così eccellente che nel 1780 la corte di Baviera concesse ai paolani di vendere la birra, avviando una vera e propria attività. Produssero birra molte altre abbazie e monasteri europei, tra cui i monasteri benedettini di Saint-Trond, in Belgio, di Westminster, in Inghilterra, di Corbie in Francia e si produsse birra anche all'interno dei beghinaggi¹⁰⁷.

Durante il periodo della loro massima diffusione e prima della secolarizzazione del 1803, nella sola Germania le birrerie monastiche e conventuali erano quasi trecento. Lungo i percorsi dei pellegrini verso i luoghi di culto della cristianità, ad esempio lungo la Via Francigena, sorsero chiese, conventi e luoghi di sosta e ristoro dove ai fedeli veniva spesso servita della birra. Nell'opera di assistenza prestata a pellegrini e viandanti, la birra rivestiva un ruolo importante per le sue proprietà dissetanti, igieniche e nutritive e spesso sostituì il vino, specie nelle annate di minor produzione o nei periodi in cui erano esaurite le scorte¹⁰⁸.

¹⁰⁷ Comunità di beghine, cioè di gruppi donne, e più tardi anche di uomini, che abbracciarono il beghinismo, un vasto movimento spirituale iniziato in Belgio alla fine del XII secolo, estesi poi in Francia, Germania, Polonia e Italia. La vita comunitaria non era soggetta a regole monastiche e le beghine, oltre a occuparsi di attività caritative, di assistenza ai malati e di veglia ai morti, svolgevano lavori manuali.

¹⁰⁸ Camurri G. P., *Produzioni* [...], cit., pp. 50-53.

«La produzione conventuale si andò diffondendo soprattutto perché la birra permetteva di sopportare meglio i periodi di digiuno, durante i quali era ammessa solo l'ingestione di liquidi. Nei giorni di festa ogni fratello poteva aspirare alla *consolatio*, cioè una razione supplementare di vino o birra. Nei monasteri dell'Europa mediterranea si beveva vino ma in quelli dell'Europa continentale e insulare era sostituito dalla birra. Nel monastero di San Gallo, la razione massima quotidiana di birra era di otto litri¹⁰⁹».

Spesso si distingueva una "birra dei padri", forte e destinata ai monaci, e la "birra dei conventi", più delicata, distribuita alle suore (*birra debilis*). San Benedetto d'Aniane, riformatore della vita benedettina, concedeva due emine di birra, il doppio della quantità ammessa per il vino. «A Cluny se ne versava a volontà. I monaci dell'abbazia di Le Bec ne bevevano la sera del venerdì santo, contrariamente agli usi monastici del tempo¹¹⁰». In questa abbazia, se i monaci di notte avevano sete (nel medioevo si faceva largo uso di sale come conservante dei cibi) potevano bere nel refettorio acqua o birra, ma non vino. Nell'abbazia benedettina di Treviri nei giorni di digiuno si distribuivano una pagnotta di pane e acqua o birra¹¹¹.

In passato il consumo di bevande alcoliche (birra o vino, a seconda delle regioni) era sicuramente molto alto ma difficilmente stimabile per le variabili rappresentate dalle epoche, dalle regioni, dalle classi sociali, dal sesso, dall'età. «Ma è difficile che i calcoli degli studiosi scendano al di sotto del litro giornaliero di vino a testa [...]. Ancora più alto era il consumo di birra. In Svezia, nel XVI secolo se ne consumava una quantità 40 volte superiore a quella odierna. Le famiglie inglesi nel XVII secolo ne consumavano circa tre litri al giorno a testa (comprendendo nel calcolo i bambini). A spiegare questo stato di cose concorrono diversi fattori. Il primo è semplicemente la sete, che possiamo immaginare più forte della nostra [...] dato l'uso preferenziale che si faceva di cibi conservati col sale (carne, pesce, formaggio ecc...). Ma il vino e la birra sono anche un alimento nel senso proprio del termine¹¹²».

Oltre che all'interno dei monasteri, che si specializzarono nella produzione di birra anche per l'importanza che la bevanda rivestì come valido so-

¹⁰⁹ *Ivi*, p. 54.

¹¹⁰ Moulin L., *La vita quotidiana [...]*, cit. pp. 100-01.

¹¹¹ *Ivi*, p. 101.

¹¹² Montanari M., *La fame e l'abbondanza: [...]*, cit. pp. 151-52. È indispensabile ricordare anche l'utilizzo del vino come correttivo dell'acqua; del vino e in parte anche della birra come medicinali o come base per medicinali e l'aspetto ludico legato alle due bevande.

stituito del cibo durante i periodi di digiuno, la birra era preparata anche in ambito familiare. Quando la produzione domestica non fu più sufficiente e quando i monasteri iniziarono a produrre quantità sempre maggiori di birra sia per il consumo interno sia per quello esterno, nacquero i primi birrifici artigianali, con i mastri birrai e le relative corporazioni. Nelle città le abitazioni non disponevano dello spazio necessario per installare un birrificio, perciò si ricorse quindi ai forni bannali¹¹³, dove le donne, pagando una tassa, oltre al pane, potevano preparare la birra. La successiva trasformazione degli spazi e degli edifici diede l'avvio alle prime fabbriche di birra, ovviamente ancora di tipo artigianale o proto industriale¹¹⁴.

Oltre alla produzione nei monasteri, la birra era perlopiù fatta in casa dalle donne. Durante il medioevo, «la maggior parte della birra inglese era prodotta in casa dalle cosiddette *ale wives*, mentre nella Germania settentrionale, fino al XVI secolo, gli utensili per fare la birra costituivano una parte fondamentale del corredo muliebre¹¹⁵». La *ale* era (ed è) la birra inglese. Le parole *ale*, *öl*, *olout* e altre varianti potrebbero provenire da una parola che indicava l'idromele con aggiunta di spezie, sebbene dal XIX secolo il termine *ale* indicasse una bevanda preparata facendo bollire mosto ottenuto da grani maltati e pigiati¹¹⁶.

Intorno all'anno 1000, soprattutto in Germania e in Inghilterra nacquero numerosissimi mulini-birreria. A Brema e nella Germania del nord, dove pare non fosse obbligatorio utilizzare il *gruyt*, videro la luce le prime birre luppolate.

Fino a circa l'XI secolo la fabbricazione della birra fu prerogativa degli ordini religiosi. Quando il successo commerciale ed economico della bevanda e l'aumento dei consumi spinsero i privati a interessarsi a questa nuova fonte di ricchezza, questi, in cambio di tasse piuttosto salate, ottennero le licenze di produzione dai monasteri e dai conventi che non erano più in grado di soddisfare la domanda. In molti centri sorsero diverse corporazioni di birrai che nel corso degli anni acquisirono sempre più potere economico¹¹⁷.

I birrai professionisti ottennero la regolamentazione e la restrizione delle

¹¹³ Le bannalità erano imposizioni cui in epoca feudale erano soggetti gli abitanti del territorio sul quale era costituito un feudo. Consistevano nell'obbligo di cuocere il pane, macinare il grano, vinificare servendosi degli impianti di proprietà dei signori.

¹¹⁴ Verdon J., *Bere nel Medioevo* [...], cit., p. 69.

¹¹⁵ Glover B., *Il grande libro della birra*, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 1999, p. 15.

¹¹⁶ Unger R. W., *Beer in the Middle Ages* [...], cit. p. 22.

¹¹⁷ Liberatore B., *La birra tra storia* [...], cit., pp. 45-46.

produzioni domestiche di birra. Nel 1267 in Inghilterra e nel 1320 in Austria furono fissati i prezzi della birra. La tassazione e la generale regolamentazione della produzione della bevanda ostacolarono le produzioni minori e “di paese” e stimolarono lo sviluppo di industrie urbane, controllate e gestite sempre più da birrai professionisti. Dal XIV secolo le corporazioni dei birrai professionisti iniziarono a sviluppare un sistema di distribuzione e commercializzazione¹¹⁸.

La produzione della birra divenne quindi un settore rilevante dell'economia medievale e i birrifici migrarono dai monasteri alle città e alle corti, che, potendo concedere i diritti di produzione e di vendita della bevanda, introdussero nuove tasse e fecero chiudere o ridimensionare diversi birrifici monastici. Dai monasteri e dalle corti la birra si spostò verso i centri produttivi e la produzione della bevanda divenne quindi un'attività autonoma, specifica dei ceti borghesi e di riflesso di quelli mercantili. A Parigi i fabbricanti di birra erano molto numerosi e nel 1268 ebbero un loro statuto. «Etienne Boileau scrive nel suo *Livre des Métiers*: “Noi fabbricanti di cervogia non possiamo né dobbiamo produrre cervogia se non con acqua e cereali, ovvero orzo, cereali mescolati e foraggi misti”. Per foraggi misti s'intende un miscuglio di veccia, lenticchie e avena. Quindi la cervogia risulta essere piuttosto pastosa¹¹⁹». Tra il XIV e il XVII secolo centinaia di fabbriche di birra sorsero a Londra, Brema, Amburgo (il maggiore centro di produzione in Germania), Wismar, nelle città principali e in centri minori del nord Europa.

Queste e altre circostanze, unite alla necessità di regolamentare in maniera più stringente la produzione di birra, contrastando l'uso incontrollato di materie prime e di sostanze vegetali aromatizzanti e conservanti, spinsero il duca Guglielmo IV di Baviera a emanare il *Reinheitsgebot*, l'Editto di purezza. Emanato nel 1485 per la città di Monaco e nel 1516 per tutta la Baviera, benché dovesse rimanere in vigore solo un anno, l'Editto segnò una svolta nella storia moderna della birra. Oltre a stabilire i prezzi di vendita e la tassazione, l'editto ordinava che la birra fosse prodotta solamente con acqua pura, malto d'orzo e luppolo, e in una zona ristretta anche con frumento. La spinta alla regolamentazione fu influenzata anche dai cattivi raccolti del frumento, circostanza che aveva provocato un aumento incontrollato del prezzo della birra. Era necessario produrre e commercializzare

¹¹⁸ Unger R. W., *Beer in the Middle Ages [...]*, cit., p. 50.

¹¹⁹ Verdon J., *Bere nel medioevo [...]*, cit. p. 69.

una bevanda sicura e accessibile. Produrre birra bavarese secondo i dettami dell'editto divenne una sorta di "marchio di qualità" e i produttori di birra guadagnarono un prestigio sociale molto alto.

L'Europa centro settentrionale divenne un ampio e forte territorio di consumo e di smercio di birre, basti pensare che nella sola Amburgo verso il 1380 operavano circa 450 birrai e si distinguevano due tipi di birrerie: quelle gestite dai birrai "di mare", che esportavano le loro birre, e quelle "di terra", che rifornivano il mercato locale.

«Questo stabilizzarsi della birra nel centro e nord dell'Europa sarebbe divenuto definitivo e caratterizzante, tanto da generare il mito delle origini della birra in quelle terre. La creatività popolare, con matrice prevalentemente fiamminga, modellò la figura di Gambrinus, monarca del Brabante e delle Fiandre, che sarebbe vissuto 1200 anni prima di Cristo e avrebbe, appunto, inventato la birra¹²⁰». Queste origini così antiche non paiono per altro credibili.

Gli anni compresi tra il 1450 e gli inizi del XVII secolo furono un periodo particolarmente felice per la produzione di birra e per il successo economico della bevanda in varie parti d'Europa, dalle Fiandre all'Inghilterra e l'Irlanda, alla Scandinavia, l'Estonia, la Polonia, l'Austria. La birra invase nuovi territori europei, "rivendicando" zone in cui la bevanda preferita era il vino. Questa circostanza fu favorita dal miglioramento generale della qualità e da una maggiore efficienza produttiva. Il confine o frontiera della birra si spostò verso sud. Il processo iniziò prima dell'invasione della birra tedesca in Olan-

¹²⁰ Robecchi F., *Wührer: un'industria [...]*, cit. p. 9. Gambrinus, leggendario re delle Fiandre, è considerato il patrono della birra. L'origine del personaggio è attribuita principalmente alla figura di Giovanni senza paura, da alcuni ritenuto inventore della birra con malto e luppolo. Altre fonti riportano che uno dei coppieri alla corte di Carlo Magno si chiamasse Gambrinus. Nel 1543, il poeta tedesco Burkart Waldis menzionò questo personaggio spiegando che aveva appreso l'arte della birra da Iside, l'antica dea egizia della maternità e della fertilità. Vi sono diverse ipotesi sull'etimologia del nome: potrebbe derivare dal termine latino "cambarus" (cellerario, addetto alle cantine) o da "ganeae birrinus" (colui che beve in una taverna), oppure si tratterebbe di una storpiatura del nome Jan Primus, riferito al duca Giovanni I di Brabante. Altre ipotesi farebbero derivare Gambrinus da un errore di trascrizione del nome "Gambrivius" o dal termine celtico "camba", che indica la pentola dove viene preparata la birra. Dato il forte legame con la bevanda, il nome Gambrinus compare in diverse marche di birra nordamericane ed europee, tra cui la Gambrinus prodotta dalla birreria ceca Plzeňský Prazdroj, presso la città di Plzeň. Gambrinus è il nome di molti locali, birrerie, pub, ristoranti e ritrovi sparsi in tutto il mondo. Testo tratto da www.wikipedia.org/wiki/Gambrinus; cfr. anche https://www.treccani.it/enciclopedia/gambrinus_%28Enciclopedia-Italiana%29/ (cons. 2011-10.2022).

da all'inizio del XIV secolo e si ripeté nel bacino del Reno, quindi in Baviera e Boemia. Nel sud ovest della Germania il clima più mite aveva favorito la produzione di vino, ma l'espansione della birra e altri fattori trasformarono il vino in una bevanda di lusso o festiva e la birra in una bevanda quotidiana, circostanza che contribuì all'emanazione dell'Editto di purezza. Nel XV e XVI secolo la regolamentazione della produzione, dei prezzi e della tassazione fece sì che in Germania la produzione e il consumo di birra raggiunsero il più alto livello di crescita prima della rivoluzione industriale. La tradizione birraia della Baviera e dell'Austria, così importante nell'immagine popolare delle due regioni, fu il prodotto degli sviluppi del XVI secolo¹²¹.

Nel 1620 la birra seguì i Padri Pellegrini nel Nord America. «I pionieri sbarcarono subito a Plymouth Rock senza addentrarsi nell'interno perché, annotò sul diario uno dei passeggeri del Mayflower, ormai “scarseggiavano i viveri, soprattutto la birra”¹²²». Le basi per della produzione e il consumo di birra nei futuri Stati Uniti erano ormai gettate. Con fatica e periodi di crisi la birra riuscì comunque a resistere alla diffusione delle bevande esotiche, che influenzarono profondamente il gusto e le abitudini alimentari europee e mondiali: il tè e il caffè garantivano e veicolavano significati e valori di sobrietà, igiene, eleganza.

8. La rivoluzione industriale

Gli strumenti e le tecniche di produzione delle birre rimasero per molto tempo sostanzialmente invariati. Basti pensare, per fare un solo esempio, che «prima della fine del XVIII secolo il malto veniva essiccato principalmente su fiamme provenienti dal legno, dalla carbonella o dalla paglia e dopo il 1600 dal carbone coke. In generale, nessuno di questi malti era abbastanza protetto dal fumo provocato dal processo di essiccamento e di conseguenza le prime birre avevano un retrogusto “affumicato” [...]; le prove indicano che i venditori di malto e i produttori di birra cercarono costantemente di minimizzare la “fumosità” delle birre prodotte. Scrittori dell'epoca descrivono il sapore caratteristico derivato da malti essiccati con legna e il disgusto quasi universale che questo causava. Le birre e le *ale* fumose

¹²¹ Unger R. W., *Beer in the Middle Ages* [...], cit., pp. 107-09.

¹²² *Le Tavole della Birra 2011*, cit., p. 13.

del West Country erano famose per essere imbevibili, fatta eccezione per la gente del posto e per i disperati: “Nella maggior parte dell’Ovest, il loro malto è così puzzolente di fumo di legno, con cui questo viene essiccato, che nessuno straniero può sopportarlo, sebbene gli abitanti, che hanno familiarità con questo, possono mandarlo giù poiché gli Olandesi producono la loro densa birra nera con il grano saraceno”¹²³».

Per trasformare e migliorare i processi di produzione, la commercializzazione e i gusti delle birre furono necessarie una serie di invenzioni e di scoperte scientifiche che prepararono e accompagnarono la rivoluzione industriale. L'utilizzo del termometro (Fahrenheit, 1714) e dell'idrometro (Marin, 1768) permisero di ottenere un maggiore controllo delle varie fasi di produzione. La macchina a vapore (Watt, 1765-69), la refrigerazione artificiale (Linde, 1874-95), il densimetro e il saccarometro (metà-fine XIX secolo) e il miglioramento dei processi di maltazione furono ulteriori e decisivi passi in avanti verso l'acquisizione dei più moderni metodi industriali, cui si sarebbero aggiunti quelli tecnologici delle produzioni multinazionali odierne.

Gli studi sul lievito di birra, iniziati nel 1680 da Antoni van Leuwenhoek, nel 1839 e nel 1840 furono perfezionati da Charles Cagniard-Latour, da Anton Dreher e da Gabriel Sedlmayr. «Il lievito fu l'ingrediente decisivo che fece la fortuna della birra prodotta nella città cecoslovacca di Plzen (Pilsen in tedesco), che nel 1842 lanciò uno stile radicalmente innovativo. La Pilsner Urquell (cioè “fonte originale di Plzen”) diventò il punto di riferimento di moltissime birrerie, che si ispirarono a questo modello per elaborare nuovi prodotti¹²⁴». Il metodo della bassa fermentazione, cioè l'uso di lieviti particolari e la stagionatura a una temperatura di 0°-2° per un periodo di due-tre mesi, diede origine alla birra Pilsner (o Pils), bionda, brillante e limpida, profumata di luppolo e frutta e dal gusto leggermente amarognolo. Questa, insieme alla Lager, nel linguaggio corrente è in tutto il mondo sinonimo di birra chiara¹²⁵.

Forse in un altro luogo o in un'altra epoca la fortuna della Pils sarebbe stata diversa. In Boemia però, la fabbricazione di bicchieri di vetro e cristallo aveva una lunga tradizione. «Di solito la birra veniva servita in boccali di

¹²³ Salvalaio D., *Il processo d'acquisto: il caso delle birre speciali*, cit. pp. 11-12.

¹²⁴ *Manuale della birra: una guida indispensabile per acquistare, degustare e abbinare una buona birra*, Milano, Gribaudo, 2009, pp. 38-39.

¹²⁵ *Le Tavole della birra*, cit. p. 13.

legno, ceramica, terracotta, metallo o anche cuoio, per cui la chiarezza e il colore non destavano interesse purché il gusto e l'aroma fossero gradevoli; ma quando l'uso dei bicchieri di vetro trasparente cominciò ad affermarsi la bionda bevanda di Plzen emerse in popolarità¹²⁶. Il metodo Pils fu adottato in Germania, in Europa e poi in tutto il mondo.

Successivamente, gli studi e le ricerche di Louis Pasteur sulla fermentazione della birra, confluiti nella pubblicazione del saggio *Studi sulla birra, sulle sue malattie, sulle cause che le provocano* (1867) e l'utilizzo della tecnica della pastorizzazione, permisero la produzione di birre di qualità nettamente migliore. Nel 1880 Emil Christian Hansen, capo laboratorio presso la fabbrica Carlsberg, fondata nel 1847 a Copenaghen, scoprì che il lievito è composto da diversi tipi di funghi e che quindi poteva essere coltivato. «Isolando funghi specifici e combinandoli con soluzioni di zucchero, si rese conto che era possibile produrre molta più birra utilizzando meno materie prime¹²⁷». La scoperta permetterà ai birrai di avere un controllo pressoché totale delle birre prodotte.

Sul finire del XIX secolo si diffuse su larga scala l'uso delle bottiglie di vetro, che permisero di conservare inalterati il sapore e gli aromi durante il trasporto e di far apprezzare ai consumatori la limpidezza delle birre a bassa fermentazione. Tra Ottocento e Novecento iniziò anche a manifestarsi il fenomeno della concentrazione delle realtà produttive, che sarebbe ripreso con maggior vigore intorno alla metà del Novecento. Di fabbriche di birra «alla fine del XIX secolo se ne contavano più di 3.000 in Belgio e oltre 2.000 negli Stati Uniti, mentre meno di un secolo dopo il loro numero era vertiginosamente calato a poco più di un centinaio in Belgio e a qualche dozzina negli Stati Uniti¹²⁸».

La rivoluzione industriale aveva modificato anche la fisionomia e la struttura delle città. Le masse operaie, abbruttite dal lavoro e da condizioni sociali invivibili, trovarono nella birra una bevanda dissetante, economica e inebriante. La proliferazione di locali pubblici, la diffusione dell'ubriachezza e di tutti i fenomeni correlati, finirono per incrementare le campagne religiose e laiche contro l'uso e l'abuso dell'alcol. Nel 1853 la Scozia impose la chiusura domenicale dei pub, seguita dall'Irlanda (1878) e dal

¹²⁶ Glover B., *Il grande libro della birra*, cit. p. 18.

¹²⁷ *Manuale della birra: una guida indispensabile [...]*, cit., p. 39.

¹²⁸ *Ivi*, pp. 39-40.

Galles (1881), mentre nel Maine nel 1851 era stata varata la prima legge proibizionista¹²⁹.

D'altro canto le innovazioni scientifiche e il sistema dei trasporti (strade, ferrovie, vagoni frigoriferi, stive refrigerate, ecc.) avevano ormai aperto la strada per l'industrializzazione e la commercializzazione delle birre su vasta scala e determinarono l'espansione produttiva e la nascita dei giganti dell'industria birraria, in una prima fase negli Stati Uniti, poi in tutto il mondo. Gli effetti della rivoluzione industriale avevano trasformato la produzione di birra da un'attività economica perlopiù locale a un settore industriale in via di espansione e concentrazione. Dopo la fine del proibizionismo e della seconda guerra mondiale, che avevano decimato le realtà produttive più fragili, un ristretto numero di potenti società si ritrovarono a dominare l'industria della birra e il numero delle fabbriche più piccole diminuì drasticamente.

9. I grandi gruppi industriali mondiali e il fenomeno delle birre artigianali

La concentrazione della produzione delle birre, nel corso degli anni ha determinato la creazione di marchi internazionali e l'accorpamento delle realtà produttive minori. Questi fenomeni non hanno interessato la Germania, dove molti piccoli birrifici locali sono riusciti a ritagliarsi la loro fetta di mercato locale grazie al fatto che il consumatore tedesco è tendenzialmente tradizionalista e molto legato alla birra locale. In Belgio, accanto a produzioni industriali standardizzate, convivono, e sono molto ricercate, le birre di eccellenza di origine monastica, cioè le birre trappiste e d'abbazia, benché anche queste siano state più o meno "imitate" dalle grosse realtà produttive. Il Belgio si distingue per molteplicità, diversità e unicità delle birre, mentre in Spagna, nonostante la potenza delle multinazionali, resistono alcune realtà produttive nazionali.

Nel corso dell'Ottocento e del Novecento, si sono verificate una lunga serie di grandi e complesse trasformazioni economiche, sociali, culturali, degli stili di vita, delle consuetudini e dei gusti alimentari che hanno direttamente o indirettamente interessato anche la produzione e il consumo di birra. La trattazione anche sintetica di queste vicende richiederebbe molto

¹²⁹ Glover B., *Il grande libro della birra*, cit. pp. 20-22.

spazio. Le politiche agroalimentari, la borsa mondiale dei cereali, la fiscalità degli stati produttori, le politiche industriali e l'evoluzione dei mercati in America, in Europa e in altre regioni del mondo, sono fattori e dinamiche complesse che caratterizzano il recente passato e la realtà contemporanea. Tralasciando una serie di dati statistici, peraltro consultabili nel web¹³⁰, vale la pena soffermarsi almeno su alcuni aspetti.

La concentrazione della produzione in enormi gruppi industriali ha fatto sì che le multinazionali della birra, dopo attenti studi di mercato e campagne pubblicitarie mirate a captare e indirizzare i gusti delle persone, si siano orientate verso una generale standardizzazione della produzione e dei sapori, ovvero verso la produzione su vasta scala di birre tendenzialmente molto simili e uniformate, caratterizzate dal colore biondo e chiaro, dal sapore morbido e poco amaro, dalla gradazione leggera, insomma sulla produzione e immissione sul mercato di birre a bassa fermentazione, dai sapori "facili", di carattere abbordabile, di pronta beva, perlopiù monotematiche, gradite a un'amplessissima platea di consumatori (donne e uomini di tutte le età) e associabili quindi a immagini/valori/concetti quali l'amicizia, l'edonismo, lo svago, la festa, la socializzazione, il divertimento, l'allegria, la giovinezza, il disimpegno in alternativa alla complessità (non solo del gusto). Valori meno veicolati e rappresentati sono l'amore, l'eroticismo, la ricchezza e l'approvazione sociale, mentre sembrano in ascesa quelli relativi alla tradizione e alla storia della birra¹³¹.

Nel momento in cui il processo di concentrazione industriale ha raggiunto livelli molto alti, tra la fine degli anni '70 e gli inizi degli anni '80 del Novecento, ha avuto inizio, prima in California¹³², poi negli Stati Uniti, in Canada e in Inghilterra, quindi in Europa, in Italia e nel resto del mondo,

¹³⁰ Cfr., ad esempio, i materiali e i report annuali di Assobirra, Beverfood, The Brewers of Europe, Barth-Haas Group ecc.

¹³¹ Per maggiori approfondimenti, cfr. Liberatore B., *La birra tra storia [...]*, cit., in particolare le pp. 108-164, che analizzano le strategie e le modalità comunicative della birra nella pubblicità televisiva italiana degli ultimi anni.

¹³² «Nel 1976, a Sonoma (San Francisco), Jack McAuliffe costruì il primo birrificio con l'intenzione di produrre birre "diverse" da quelle proposte dal mercato statunitense. Il birrificio rimase aperto per pochi anni ma influenzò il lavoro dei mastri birrai del tempo, artefici del "rinascimento" birrario americano, orientato alla ricerca di nuovi sapori e di una nuova filosofia produttiva e qualitativa». Vedi il documentario *Brewit: la birra artigianale italiana*, regia di Vincenzo Monaco, Black House, 2012: <https://www.intravino.com/grande-notizia/8-video-su-vino-e-birra-che-youtube-consegna-giustamente-alla-storia/> (cons. 2012-11.2022).

un fenomeno variegato e molecolare, interessante e ricco di risorse e potenzialità ma non privo di criticità, quello della birra artigianale, dei piccoli birrifici e dei *brewpub*. Questa filosofia produttiva è nata e si è sviluppata per diversificarsi e caratterizzarsi rispetto all'invasività e al generale appiattimento delle birre prodotte dalle multinazionali, quindi anche per rispondere al desiderio di riscoprire consuetudini, "tradizioni" e gusti del passato o inediti.

«Con il termine "birra artigianale" solitamente si fa riferimento al prodotto non pastorizzato (cioè non trattato termicamente in fase di confezionamento) e generalmente non filtrato. La birra artigianale ha un sapore più fresco ed è in grado di esaltare maggiormente le caratteristiche aromatiche e gustative delle materie prime impiegate, ma necessita di tempi di consumo più vicini alla data di produzione. La birra artigianale, proprio per le caratteristiche anzidette, fa riferimento a piccole e medie unità produttive che tendono ad operare in un ambito geografico locale, anche se una distribuzione a temperatura refrigerata potrebbe consentire un raggio d'azione più vasto. Gli operatori artigianali potrebbero essere anche gli stessi consumatori-appassionati che preparano la propria birra in ambito domestico (*home brewing*)¹³³».

I piccoli e medi birrifici sono aziende che producono, imbottigliano e/o infustano alcune migliaia di ettolitri di birra l'anno, vendendola a terzi (locali, grossisti-distributori di bevande, ecc.). A volte dispongono di un locale di mescita e degustazione, ma il grosso delle vendite si realizza all'esterno. A parte le realtà piccole o molto piccole, che producono annualmente poche centinaia o poche migliaia di ettolitri di birra, di per sé il birrificio artigianale non è sinonimo di piccola produzione, in particolare negli Stati Uniti, in Belgio e in Germania, dove le aziende che utilizzano metodi e "filosofia" legati all'artigianalità possono produrre anche molte migliaia di ettolitri di birra.

«I *brewpub*, invece, sono sostanzialmente dei locali birrari che dispongono all'interno dello stesso locale di piccole unità di produzione (sull'ordine di alcune centinaia di hl., l'anno) e somministrano e vendono i propri prodotti esclusivamente all'interno del proprio locale, comprese eventuali vendite per asporto¹³⁴».

¹³³ Salvaliaio D., *Il processo d'acquisto: il caso delle birre speciali*, cit., p. 42

¹³⁴ *Ibidem*.

Un fenomeno parallelo e per certi versi analogo ha interessato e sta interessando la produzione di vino. Qui, la nascita e la crescita di piccoli produttori, di piccole cantine, di prodotti di nicchia sempre più legati al territorio intercetta una serie di bisogni più o meno reali o indotti legati alla cultura del cibo e del bere, alla prossimità e alla filiera corta, al rapporto con i produttori e il territorio. In diversi casi, questi elementi sono narrati, rappresentati e comunicati facendo un largo uso della retorica. In generale, cibi, bevande, sapori, odori, prodotti e produttori sono veicolati utilizzando concetti/valori (veri, inventati o presunti), di genuinità, naturalità, recupero di storie e tradizioni collettive, famigliari e personali. Birra e vino interessano culture e ambiti diversi, a volte o spesso lontani e antitetici tra loro: si va dal consumo critico e di élite alle sagre paesane; dalle birre e dai vini da meditazione alle sbronze collettive o solitarie, che pongono seri problemi di carattere sociale, sanitario e psicologico, alle virtù terapeutiche delle due bevande, che siano bevute o che siano usate per bagni, creme, prodotti e applicazioni di vario genere.

Tentando una prima conclusione panoramica che intercetta il globale e il locale, l'antico, il moderno e il contemporaneo, le vie e i tragitti, i luoghi e le regioni vicine o distanti tra loro, portatrici di storia, agricoltura, economie, usi e costumi affini o diversi, si può concordare con l'affermazione secondo cui «una complessa geografia di usi alimentari persiste all'interno dell'Europa, per esempio nell'uso della birra e del vino, che stanno rimescolandosi, è vero, ma continuano ad avere una natura fortemente identitaria per le genti del centro-nord (la birra) e del centro-sud (il vino)¹³⁵».

Questa visione dualistica persiste in questo e in altri campi, benché sarebbe forse utile e giusto superarla in favore di un approccio più contemporaneo, in cui i presunti opposti (spesso inventati) possano integrarsi in una visione culturale di convivenza e relazione costruttiva. Nel campo della birra, alcune sperimentazioni stanno andando in questa direzione.

Un fenomeno più recente e interessante è quello dei birrifici agricoli o agribirrifici, realtà in cui alla produzione delle birre si affianca quella, a volte biologica, dei cereali e/o di vari tipologie di luppoli, selezionati o selvatici. I concetti/valori sono perciò l'autoproduzione, la filiera corta, l'attenzione all'ambiente e la produzione di birre strettamente legate al territorio e alle sue specificità.

¹³⁵ Montanari M., *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza, 2008³, p. 120

10. L'industria in Italia

A parte qualche eccezione di produzione monastica, artigianale e familiare, in Italia, terra di viti e vino, fino all'età moderna si è generalmente prodotta poca birra. Qualche traccia di preparazioni su scala familiare o di poco maggiore riguarda perlopiù il nord della penisola come attività sostitutiva o integrativa della viticoltura, specie nelle annate sfavorevoli.

In Italia un'industria moderna della birra è nata nel settentrione intorno alla fine del XVIII secolo. La sua origine è legata ad alcuni fattori ben precisi. Tra i primi, la possibilità di sfruttare le condizioni geografiche, ambientali e climatiche favorevoli (il freddo, l'abbondanza di acqua, la disponibilità di ghiaccio necessario alla fabbricazione e alla conservazione della bevanda). Nel lungo processo di espansione verso sud, l'industria birraria del nord Europa si radicò in Germania e in Austria e raggiunse quindi le Alpi, dove riuscì a impiantarsi in diverse regioni. Anche la dominazione asburgica e l'influenza della cultura mitteleuropea crearono, stimolarono e diffusero il consumo della bevanda e quindi la sua produzione. Altri elementi determinanti furono il turismo internazionale sulle Alpi e le crisi che intorno alla metà dell'Ottocento colpirono la viticoltura e la bachicoltura, creando le premesse affinché l'industria della birra potesse rappresentare una fonte di investimento, reddito e lavoro. Si può quindi affermare che in Italia la storia della birra ha una connotazione perlopiù alpina, almeno nella sua fase iniziale, e che poi dalle Alpi si irradiò verso il centro e il sud della penisola.

D'altra parte la birra, tanto al nord quanto al sud Italia, fu costretta giocoforza a vedersela con il vino. Il confronto era assolutamente impari. La birra, salvo qualche eccezione, in Italia non aveva quasi mai suscitato particolari simpatie, tutt'altro. A questo proposito, le parole di Francesco Redi e Alfredo Panzini ci forniscono una prima immagine della situazione nel corso dei secoli. Redi (1626-1697), medico, naturalista e letterato, nel suo *Bacco in Toscana* (1685) scrisse:

*Chi la squallida Cervogia
Alle labbra sue congiugne
Presto muore o rado giugne
All'età vecchia e barbogia.*

Poco più di due secoli dopo, Alfredo Panzini (1863-1939), scrittore marchigiano/romagnolo, nel suo *Viaggio di un povero letterato* (1919) definì la birra «quell'acquosa amaritudine tedesca¹³⁶», condensando e perpetuando una serie di pregiudizi e giudizi ben radicati fin dall'antichità e quindi difficili da estirpare.

L'aggettivo "acquosa", rimanda a qualcosa di insignificante, di diluito e slavato... La parola "amaritudine" lascia uno strano gusto in bocca e sembra fare più rima con solitudine che con gratitudine... In "tedesca", ritorna il vecchio retaggio culturale classicista e mediterraneocentrico per cui tutto ciò che è tedesco o nordico è di per sé barbaro. E poi la birra è prodotta utilizzando l'acqua, tanto essenziale alla vita quanto trascurata e certamente non nobile come il succo d'uva. È preparata utilizzando orzo "cotto" (o altri cereali) e luppolo, materie prime snobbate e di "seconda classe". Orzo e cereali, legati alle divinità e ai culti pagani della fertilità, non godevano del sacro rispetto dovuto alla vite, all'uva e soprattutto al vino, bevanda sacra legata a Dioniso e poi simbolo del sangue di Cristo. La birra è gasata, fattore che l'ha resa diversa e spesso emarginata, avvicinandola nel tempo piuttosto all'aranciata, alla limonata, alla gazzosa e a tutte quelle bevande "ricreative" di basso consumo e di poco spessore.

In ogni caso, al di là delle particolarità dei singoli casi nazionali, nella storia della produzione industriale della birra è abbastanza facile individuare anche in Italia un percorso evolutivo che, nella fase iniziale, vede il proliferare di unità produttive artigianali di piccole e/o piccolissime dimensioni, rivolte per lo più al mercato e al consumo locale. Nella seconda fase, verso la fine del XIX secolo, il susseguirsi di innovazioni tecnologiche applicate ai processi produttivi è uno dei fattori principali che porta alla concentrazione della produzione nelle strutture più dinamiche e alla sparizione delle realtà produttive più piccole.

«Il passaggio da una produzione di carattere artigianale a una per grossi volumi implicò, anche nel caso della produzione di birra, una serie di sostanziosi investimenti lungo tutte le fasi del ciclo di fabbricazione. Se infatti nella sostanza restavano invariati i principi chimico-organici e le fasi principali del processo di produzione (basato sulla fermentazione del mosto di

¹³⁶ Cfr. Romano M., «Quell'acquosa amaritudine tedesca»: birra contro vino, in *SM Annali di San Michele* 25/2010. *Le frontiere nascoste della cultura del vino: Atti del Seminario Permanente di Etnografia Alpina*, a cura di Forni G., Kezich G., Scienza A., (*SPEA* 14) 2010, cit., 2014, pp. 349-365.

cereali germogliati e torrefatti, o maltificati), le innovazioni tecnologiche, e principalmente quelle connesse all'utilizzo di sistemi di refrigerazione artificiale e di controllo del processo di fermentazione, nonché l'avvento dei sistemi di sterilizzazione del mosto e di *pasteurizzazione* dei contenitori, influirono direttamente su elementi chiave quali tenore alcolico e conservabilità di un prodotto per sua natura facilmente alterabile¹³⁷».

Il passaggio dalla fase artigianale a quella industriale era connesso anche a motivazioni economico-culturali, cioè ai cambiamenti della domanda e del gusto. Alla fine dell'800 in Europa e oltreoceano si diffuse rapidamente il consumo di birre a bassa fermentazione o a fermentazione controllata (i tipi Monaco, Pilsen, Dortmund, Bock), che risultavano più leggere e dissetanti rispetto a quelle tradizionali ad alta fermentazione. «In alcuni paesi la fermentazione bassa si diffuse assai rapidamente, come ad esempio negli Stati Uniti e in Australia; in altri, come Irlanda, Belgio, Francia settentrionale e Inghilterra (a causa [...] di fattori di natura prettamente "culturale"), ciò avvenne in maniera decisamente più lenta e frammentaria¹³⁸».

Mentre in diversi stati europei o extraeuropei la birra occupa una posizione quasi monopolistica tra le bevande alcoliche, in Italia la storia dell'industria della birra assume delle caratteristiche differenti e particolari, legate soprattutto alle fluttuazioni della domanda, alla stagionalità dei consumi e alla preponderanza delle coltivazioni, dell'industria e della cultura vitivinicole. Anche in Italia si riscontrano le stesse dinamiche legate a una prima fase artigianale o protoindustriale, con presenza di un discreto numero di attività, e una seconda fase caratterizzata dalla concentrazione degli stabilimenti.

Dalla fine del XVIII alla fine del XIX secolo «le unità produttive sono caratterizzate da ridotte dimensioni e costi fissi d'esercizio contenuti, grazie anche al bassissimo livello della tecnologia; la produzione è "incrementale", si svolge cioè in dipendenza dagli andamenti espressi da una domanda concentrata in prevalenza nei centri urbani maggiori¹³⁹. Crolli improvvisi dei consumi, derivanti dalle cause più svariate, provocavano l'immediata

¹³⁷ Colli A., *Produzione e consumo di birra in Italia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Rivista di Storia Economica*, Bologna, Il Mulino, n. 3 dicembre 1997, p. 284.

¹³⁸ *Ivi*, pp. 284-85.

¹³⁹ A metà Ottocento, ad esempio, a Milano erano attive più quindici piccole fabbriche di birra, che potevano contare sulla domanda dei militari austriaci. Nella sola Lombardia austriaca, a circa metà del secolo le fabbriche di birra erano 41, di cui 15 a Milano, 6 a Como e 5 a Brescia; nel Regno di Sardegna erano 46. *Ivi*, pp. 319-20.

cessazione di attività poco più che artigianali; per contro, aumenti della domanda vedevano il proliferare di nuove iniziative imprenditoriali. Il grosso della produzione si concentrava durante la primavera e la prima estate (la cosiddetta “campagna birraria”), per piccoli lotti, secondo uno schema ciclico destinato a restare un carattere permanente del settore, dato che nel corso dell’inverno la domanda scemava e d’estate, in assenza di metodi di refrigerazione artificiale, le temperature erano troppo elevate per permettere la fabbricazione e la conservazione della bevanda.

I consumi ridotti e i sistemi artigianali di produzione contribuivano quasi sempre a mantenere basso il livello qualitativo della birra, già poco diffusa per fattori agricoli e culturali. Uniti al prezzo maggiore a fronte di un minore tasso alcolico rispetto al vino, «ne sancivano lo *status* di prodotto destinato a un’élite di consumatori dalle elevate disponibilità finanziarie e dai gusti e dalla cultura mitteleuropea. Tutto ciò avveniva, peraltro, nonostante la diffusa presenza di mastri birrai, in prevalenza di origine tedesca, in grado di fornire un apporto non trascurabile di *know-how* tecnico. La situazione era comunque aggravata anche dal fatto che i sistemi di imbottigliamento erano del tutto rudimentali, sconosciute le pratiche di sterilizzazione e pastorizzazione dei contenitori e, infine, inadeguati i sistemi di trasporto e di spedizione. Il settore, insomma, muoveva i suoi primi passi in un clima decisamente ostile: al ben scarso radicamento culturale del consumo birrario si associava una bassa qualità del prodotto, tutt’al più percepito dai consumatori quale succedaneo di vino e acquaviti, con in aggiunta un consumo limitato ai periodi più caldi dell’anno, al pari di gazzose e altre bevande dissetanti¹⁴⁰».

Questo apparentamento con le bevande dissetanti e gasate condizionerà per molti decenni la diffusione e la percezione culturale della birra, relegando la bevanda quasi sempre “ai margini”, o comunque molto al di sotto della considerazione riservata al vino. Almeno fino a qualche decennio fa, quando il movimento e poi la moda legata ai piccoli birrifici, all’artigianalità del prodotto, oltre a un’attenta campagna di conoscenza, riscoperta culturale e comunicazione delle qualità e dei gusti delle birre, hanno contribuito in maniera determinante ad un rilancio dell’immagine.

Alla fine dell’Ottocento anche in Italia alcune fabbriche di birra meglio posizionate investirono nella ristrutturazione e nel rinnovamento tecnologico degli impianti, nei processi di produzione e nella commercializzazione

¹⁴⁰ *Ivi*, p. 287.

del prodotto. Molte realtà piccole e ancora artigianali furono espulse dal mercato o assorbite da quelle maggiori. Contestualmente si registrò un incremento tendenziale del consumo di birra, grazie soprattutto all'affermazione delle birre a bassa fermentazione, chiare, leggere e frizzanti: «È anzi possibile affermare che il consumo della bevanda sia andato aumentando decisamente proprio in coincidenza dell'introduzione sul mercato di tali prodotti, resa possibile dall'adozione di nuove tecnologie di produzione¹⁴¹», che permisero di fatto alla birra di acquisire maggiore popolarità e diffusione anche tra i ceti medio-bassi.

La fine dell'Ottocento e i primi del Novecento furono anni di crescita, di assestamento e selezione, suggellati dalla nascita dell'Unione degli Industriali della Birra (1907). La prima metà degli anni '20 del Novecento può essere considerata l'età d'oro della birra in Italia. Il consumo si estese alle classi meno agiate grazie anche a una maggiore popolarità, stimolata e favorita dalle numerose campagne pubblicitarie di quegli anni. Nel 1920 la produzione italiana fu di 1,2 milioni di ettolitri. Il costante aumento del consumo causò la reazione dei produttori di vino. Nel 1927 fu varata la Legge Marescalchi che, oltre alle accise, introdusse l'obbligo di utilizzare nella produzione della birra almeno il 15% di riso e granoturco. Il provvedimento, pensato per incrementare l'utilizzo di questi prodotti "italiani", determinò il peggioramento della qualità e il calo dei consumi. Nel decennio successivo la storia della birra italiana visse la sua fase più critica. La crisi economica e finanziaria del '29 e un'imposta straordinaria di 40 lire per ettolitro fecero salire vertiginosamente il prezzo della bevanda. Il brusco calo dei consumi della metà degli anni '30 si ripercosse sulla produzione, che scese a 289.000 ettolitri, un quinto rispetto a soli dieci anni prima¹⁴². Questo contesto depressivo fu aggravato dalla "battaglia del grano" del regime fascista, che convertì a frumento vaste aree coltivate a orzo, procurando gravi danni alla neonata industria maltaria nazionale.

«Al fine di contrastare tale situazione, i produttori nazionali cercarono di stimolare i consumi attraverso un massiccio uso del mezzo pubblicitario. Nel quadro delle iniziative promosse dal regime fascista finalizzate alla promozione dei prodotti nazionali, l'Unione Italiana Fabbricanti Birra

¹⁴¹ *Ibidem*.

¹⁴² Per approfondimenti sul periodo in esame, cfr. Fontana L., *Il problema della birra italiana dal punto di vista economico, tributario, corporativo*, Napoli, Tip. Trani, 1929.

promosse così la costituzione di un Comitato per la Propaganda della Birra Italiana, e nel 1929 fu intrapresa la prima campagna collettiva finalizzata al sostegno ed all'incremento del consumo birrario¹⁴³». Risale a quel periodo il celebre slogan “Chi beve birra campa cent'anni”, che peraltro, consapevolmente o no, aveva, come si è visto, motivazioni simboliche e culturali molto antiche.

«La nascita dell'Impero e l'espansione coloniale nel Mediterraneo coinvolsero anche il settore birrario e, sebbene il tutto finisse per risolversi in un episodio di breve durata, gli effetti – nonostante l'elevata concorrenza dei produttori esteri – su di un comparto che versava in profonda crisi sui mercati nazionali furono notevoli. Già nel 1936 più del 34% della produzione birraria nazionale era diretta oltremare; all'indomani delle sanzioni, in Africa finiva oltre il 95% delle esportazioni totali di birra, in una quantità globale intorno al 14,3% della produzione complessiva nel 1935 e addirittura al 35,1% nel 1936. Alcuni fra i maggiori produttori nazionali, tra cui la Peroni, la Wührer, la Dreher, la Cervisia di Genova, la Dormisch di Udine, la Itala Pilsen di Padova, presero a fabbricare birre ad alta gradazione per l'esportazione, in grado di essere trasportate e conservate nei climi caldi delle colonie¹⁴⁴».

La seconda guerra mondiale fu un'altra fase fortemente critica. Dopo il conflitto, anche l'industria della birra dovette ripartire da zero, ricostruendo o rinnovando gli impianti. Nel dopoguerra il consumo della bevanda era ancora quasi esclusivamente stagionale – da maggio a settembre – paragonabile a quello di qualsiasi altra bibita dissetante. La fase produttiva fu chiamata “industria dei cento giorni”, quelli che coincidevano con la bella stagione. La birra era considerata ancora una bevanda voluttuaria, costosa, quasi esotica e comunque al di fuori degli schemi di consumo tradizionali.

Una serie di innovazioni della fine degli anni '50 furono all'origine di una svolta del mercato: tra queste, l'uso delle bottiglie formato famiglia e l'arrivo del “camion bar”, un furgoncino parcheggiato nelle piazze dei paesi che offriva gratuitamente un calice di birra e illustrava, in genere con un filmato, la storia della bevanda. I consumatori di birra erano soprattutto, ma non esclusivamente, i giovani e/o le persone più agiate.

Negli anni '60 e '70 del Novecento la diffusione del frigorifero nei bar e

¹⁴³ Colli A., *Produzione e consumo di birra* [...], cit. p. 289.

¹⁴⁴ *Ivi*, p. 290.

nelle case produsse una rivoluzione che contribuì all'affermarsi della birra come bevanda sempre più “nazionale”. L'apertura di nuove grandi fabbriche, in particolare nell'Italia centro-meridionale, la comparsa della birra in televisione e nelle pubblicità di *Carosello*, interpretate da personaggi famosi del cinema e dello spettacolo, suggellarono la popolarità della birra, che divenne sinonimo di bontà, di freschezza e di prodotto naturale e conviviale¹⁴⁵.

Negli ultimi decenni in Italia il consumo di birra è cresciuto lentamente ma ininterrottamente: 16,5 litri *pro capite* nel 1973, 27 nel 1995, 28,6 del 2010, 34,9 nel 2019 (pre COVID-19), 35,2 nel 2021, ma tra il 2020 e il 2021 il consumo totale è sceso da 21,2 a 20,8 milioni di ettolitri, probabilmente per il calo della popolazione¹⁴⁶. In ogni caso l'Italia è lontana dai consumi di diversi altri paesi europei. L'industria della birra è un settore che ha raggiunto traguardi notevoli grazie ai continui processi di rinnovamento e potenziamento degli impianti e alle importanti acquisizioni e fusioni avvenute con l'arrivo, dalla fine degli anni '70, dei grandi gruppi birrari mondiali, attratti dal mercato italiano.

Sono cambiati i consumi, i protagonisti e i canali di vendita della birra. La grande distribuzione, ad esempio, può utilizzare scaffali forniti di una grande varietà di stili e marchi, alcune centinaia, più del doppio rispetto a qualche decennio anni fa. Si è trasformato anche il rapporto degli italiani con la birra, «una bevanda sempre più identificabile con un prodotto moderatamente alcolico, naturale e versatile, compatibile con la dieta mediterranea. Un prodotto sempre più legato al concetto di un'alimentazione equilibrata oltre che, ovviamente, a quello di un consumo responsabile dove le numerose campagne sul tema stanno notevolmente cambiando il concetto di birreria: sempre più vicino alla realtà del concetto di “*beer and food*”¹⁴⁷». La bevanda che fino a dieci-venti anni fa si consumava al massimo con la pizza, contende oggi al vino il primato di regina dei pasti fuori di casa, soprattutto

¹⁴⁵ Per approfondimenti, cfr., Liberatore B., *La birra tra storia [...]*, cit., in particolare il capitolo *La birra nella pubblicità televisiva italiana del nuovo millennio*, pp. 108-164.

¹⁴⁶ <https://nonsolobirra.net/report-2021-di-assobirra-qualche-riflessione/#:~:text=Tra%20i%20tanti%20numeri%20presentati,9%20del%202019%20pre%20pandemico> (cons. 10.2022).

¹⁴⁷ Questo concetto coniuga la cultura e la degustazione di birre e cibi con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dei prodotti e delle risorse di una o più zone di produzione. Birre e cibi di qualità diventano quindi terreno di incontro, di scambio e di crescita per avvicinare i produttori ai consumatori locali e agli ospiti, per conoscere e riappropriarsi delle caratteristiche di un luogo attraverso i suoi prodotti tipici, spesso interpretati in maniera originale.

nei grandi ristoranti che la propongono “in carta” quasi ad affermare che, ormai, è scelta da intenditori. Questo vale anche per le trattorie moderne – che alla birra dedicano veri e propri menu di degustazione – per *concept store*¹⁴⁸, *wine & beer bar*¹⁴⁹, perfino librerie, oltre alle tante enoteche che hanno fatto il “gran tuffo” nella birra¹⁵⁰».

A partire all'incirca dagli anni '90, la nascita e lo sviluppo di piccoli birrifici e il contestuale e crescente interesse verso le varie tipologie e stili di birra in abbinamento a cibi e ricette della tradizione e della trasformazione, assieme a una tendenza sempre più diffusa alla preparazione domestica della birra, rappresentano fenomeni e orientamenti che stanno assumendo caratteristiche e ampiezza sempre più marcate e capillari, stimolati e intercettati da tutti i mezzi di comunicazione, dall'editoria, dai siti web, dagli articoli sulla stampa quotidiana, periodica e specializzata, oltre che dalle feste a tema, dagli eventi e dai viaggi gastronomici e di (ri)scoperta del territorio. Molti piccoli birrifici hanno riscoperto e ripreso l'attività, il nome e talvolta alcuni elementi del marchio delle vecchie industrie chiuse molte decenni prima; altri, al contrario, sono sorti innestandosi su un territorio vergine o addirittura in zone impregnate di storia, tradizione e cultura vitivinicola.

11. Una panoramica

In questa breve rassegna prenderò in considerazione alcune delle fabbriche italiane di birra: quelle forse meno note, ma comunque importanti, e quelle più notevoli dal punto di vista storico, economico, sociale e culturale¹⁵¹.

¹⁴⁸ Il *concept store* è un punto vendita caratterizzato dalla varietà della gestione, della superficie e della merceologia. Alla base c'è un'idea, un progetto, quindi l'obiettivo di un *concept store* è quello di allestire e proporre un'esperienza di esplorazione e di scoperta da parte del cliente attraverso una pluralità di suggestioni, prodotte sia dalla varietà della merce e degli oggetti esposti, sia dall'architettura e dall'atmosfera dell'ambiente.

¹⁴⁹ Termine di moda che indica locali di tendenza e versatili, generalmente cittadini, dove si possono bere selezioni di vini e birre di piccoli produttori o di marca, mangiare prodotti del territorio, fare colazione o incontrarsi per la pausa pranzo, per degli spuntini, per l'aperitivo, per il prima e il dopo cena. In genere hanno un arredamento e un'atmosfera particolari o ricercati e offrono musica, animazioni ed eventi di vario genere.

¹⁵⁰ Librizzi, H., *Marketing neuroalimentare e birra*, in <https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/contemporanea/marketing-neuroalimentare/print/A-tutta-birra.html> (cons. 2011-10.2022).

¹⁵¹ Per approfondimenti, cfr. Airoidi M., *Birrerie storiche d'Italia: storia e immagini*, Milano,

La storia delle industrie italiane della birra inizia ufficialmente nel 1789, quando uno svizzero, Johann Balthasar Ketter, ottenne il permesso di aprire una fabbrica di birra a Nizza Monferrato, in Piemonte. Nei primi decenni dell'800 sorsero altre fabbriche, inizialmente di modeste proporzioni, soprattutto nel Lombardo-Veneto.

La nascita di alcune fabbriche al centro e al sud della penisola, come avvenne, per esempio, nel 1805 nello Stato Pontificio, dove fu rilasciata una licenza di dodici anni per la fabbricazione della birra¹⁵², sembra essere l'eccezione che conferma la regola, sia di una localizzazione prettamente settentrionale delle fabbriche, almeno nei primi decenni, sia di una filiazione più o meno diretta di persone e famiglie di provenienza e cultura asburgico-mitteleuropea.

Nel 1829 Franz Wührer, discendente di una famiglia che in Austria produceva birra fin dal XVII secolo, fondò a Brescia, dove peraltro esisteva già un piccolo produttore italiano, quella che sarebbe diventata una delle più importanti fabbriche italiane. La città allora faceva parte del Lombardo-Veneto asburgico. Settant'anni dopo la fondazione, fu costruito un grande impianto alla Bornata, nella periferia di Brescia. Nel 1935 la fabbrica assorbì la Paszkowski di Firenze, che nel 1920 aveva acquisito la Birra Roma, e si trovò quindi a operare su tre sedi (Brescia, Firenze e Roma). Nel 1959 assorbì la Birra Ronzani e la Birra Bologna. Nel 1981 la multinazionale Gervais Danone acquisì il 30% delle azioni della Birra Wührer S.p.A., assumendone il controllo. Nel 1988 fu venduta alla Peroni, che chiuse la fabbrica bresciana e conservò solo il marchio. Dove un tempo c'era la birreria, oggi sorge un quartiere denominato Borgo Wührer¹⁵³.

Quasi contemporaneamente alla Wührer, in Val Chiavenna, in Lombardia, sorsero diverse fabbriche, favorite dall'abbondanza di acqua e di molte grotte naturali (crotti) che garantivano la conservazione ottimale della be-

Mosè, 2002. Un utile elenco, suddiviso in due parti, è in <https://www.cronachedibirra.it/birrifici/20699/gli-storici-marchi-di-birra-italiani-parte-i-menabrea-dreher-metzger-e-altri/> (cons. 10.2022). Tra i tanti siti dedicati alla storia, alla cultura, alla produzione e la mercato della birra, cfr., tra gli altri, il ricco <https://www.beverfood.com/category/notizie-birra/> e <https://www.enciclopediadelabirra.it/> (cons. 10.2022).

¹⁵² Robecchi F., *Wührer [...]*, cit., p. 14.

¹⁵³ Per approfondimenti, cfr. Robecchi F., *Wührer: un'industria birraria [...]*, cit.; Bressi P., *Wührer: il marchio di birra più antico d'Italia!*, in <https://www.giornaledellabirra.it/storia-di-birra/wuhrer-il-marchio-di-birra-piu-antico-ditalia/> (cons. 10.2022).

vanda. La fabbrica più nota e antica fu la Tunesi (1833), che ben presto dovette affrontare la concorrenza di diverse altre realtà produttive, basti pensare che alla fine dell'Ottocento in valle erano presenti sette fabbriche di birra¹⁵⁴.

Una fabbrica sorse anche a Venezia, dove nel 1835 fu fondata la Ditta Biliotti, in seguito Fabbrica Birra Venezia, trasformata nel 1902 in Distilleria Veneziana. Nei pressi della Fondamenta San Biagio fu costruito un nuovo stabilimento, seguendo i moderni sistemi di produzione industriale. Dopo una breve chiusura, nel 1908 cambiò la denominazione in Società Birra San Marco, occupando 130 addetti. Dal 1913 assunse il nome di Birra Venezia. Per molti anni fu un prodotto di punta dell'industria veneziana oltre che una bevanda caratteristica delle osterie della città e un'immagine negli sponsor delle regate nel Canale della Giudecca, davanti alla sede della fabbrica. Nel 1928, secondo la politica di concentrazione degli stabilimenti, la Birra Venezia e diversi altri marchi furono assorbiti dalla Fabbrica di Birra Pedavena. Nel 2007, recuperando e rilanciando il marchio storico e alcuni elementi della tradizione, è stata fondata la Società Birra Venezia¹⁵⁵.

Nel 1835 l'agronomo Gaetano Pasqui (1807-1879), una figura singolare e non molto conosciuta nel panorama birrario italiano, diede vita a Forlì all'o-

¹⁵⁴ «Tra il 1820 e il '30, insieme a cotonifici e ovattifici che segnano la nascita dell'industria locale, sorgono a Chiavenna le prime fabbriche di birra. Nel periodo in cui la Valchiavenna faceva parte del regno Lombardo-Veneto sotto l'Austria, i maestri austriaci furono invogliati ad aprire le loro fabbriche in zona grazie all'acqua e all'aria buona ma anche grazie ai noti crotti, eccellenti frigoriferi per la maturazione della birra. Nel 1844 le fabbriche di birra a Chiavenna erano quattro, e producevano 390 ettolitri di birra; pochi anni dopo aumentarono a nove e producevano il 20% della birra nazionale. Il declinare dei traffici commerciali, convogliati dai trafori alpini verso il Piemonte, la concorrenza di nuove fabbriche altrove, le difficoltà nell'acquisto delle materie prime e nel trasporto del prodotto, l'elevata imposta di fabbricazione e scelte imprenditorialmente sbagliate portarono a una grave crisi. Inizia così la graduale chiusura degli stabilimenti, che comunque nel frattempo si erano guadagnati giusta fama in Italia per la produzione di birra a bassa fermentazione, secondo il metodo tedesco, conosciuta come "Birrone di Chiavenna". Dopo il 1911 si procedette alla fusione delle fabbriche nel birrificio Spluga: nel 1923-24 la ditta occupava 112 operai e quadruplicò la produzione di birra Chiavennasca; la chiusura della fabbrica avviene nel 1957 dopo il tentativo fallito di ristrutturazione dell'azienda e il trasferimento in pianura, dove acquistò il nome di Splugen Brau e Splugen Bock. Finiva così dopo 135 anni l'industria birraia di Chiavenna». Testo tratto da www.valchiavenna.com/it/prodotti-tipici/La-Birra-in-Valchiavenna.html (cons. 10.2020-11.2022). Cfr. anche <https://www.lombardiabeniculturali.it/architetture900/schede/p3010-00193/> (cons. 10.2022-11.2022). In valle al momento sono attivi due piccoli birrifici, uno dei quali ha ripreso e rilanciato il marchio storico Spluga.

¹⁵⁵ Cfr. <https://www.birravenezia.it/storia> (cons. 10.2022-11.2022).

monima fabbrica. Dopo aver utilizzato per dodici anni il luppolo americano o quello selvatico che cresceva spontaneo nella zona, Pasqui fu uno dei primi, o forse il primo, ad avviare nel 1847 la coltivazione del luppolo in Italia, circostanza che gli permise di affrancarsi dall'importazione dalla Germania, dall'Europa Centro-Settentrionale e dall'America e di diventare un punto di riferimento per l'approvvigionamento dei consumi interni. Nel 1847 produsse quindi quella che forse fu la prima birra fatta con luppolo italiano. Verso il 1860 Pasqui arrivò a coltivare quasi 3.600 piante di luppolo in un ettaro e nel 1863 la sua fabbrica di birra produsse circa 35.000 bottiglie, vendute anche fuori provincia. Quindi, se all'inizio la birra Pasqui si inserì in tono minore tra le altre realtà nazionali, in seguito si caratterizzò scegliendo una nuova via, quella della fabbricazione industriale con il luppolo italiano. La buona riuscita della coltivazione del luppolo spinse Pasqui a tentare di diffonderla, perciò si adoperò per istruire chi fosse interessato e ideò anche gli strumenti adatti, come il pianta pertiche, il leva pertiche e lo zappetto-ronca per lavorare il terreno senza inginocchiarsi e guadagnando tempo. La fabbricazione della birra si interruppe nel 1879, anno della morte di Pasqui¹⁵⁶.

Ad Aosta, che allora faceva parte del Regno di Sardegna, nel 1837 nacque la fabbrica di birra di Anton Zimmermann, nativo di Gressoney, mentre nel 1845 sorse la prima Fabbrica Birraria di Torino, in seguito Bosio & Caratsch, imprenditori di origine svizzera. All'inizio del Novecento la Bosio & Caratsch raggiunse la notorietà nazionale. Dopo un periodo di sviluppo che culminò negli anni '20 del Novecento, la fabbrica attraversò una fase di declino e alla fine degli anni '60 fu assorbita dalla Dreher. A Torino sorsero anche la Perla Crova & Co (1848), poi Metzger (1862). Negli anni '30, grazie alla politica autarchica del fascismo, la Metzger, oltre al mercato italiano, raggiunse quello delle colonie dell'Africa Orientale. Nel 1942 rifornì di birra le forze armate cittadine. Aveva una capacità produttiva di 65.000 ettolitri annui, impiegava 40 operai e 15 impiegate nel periodo invernale e 100 operai e 20 impiegate in quello estivo. Il passaggio al gruppo Dreher nel 1970 segnò la scomparsa definitiva del marchio Metzger, cui seguì nel 1975 la chiusura dello stabilimento di Torino¹⁵⁷.

¹⁵⁶ Cfr. Pasqui U., *L'uomo della birra*, Forlì, CartaCanta Editore, 2010, cui rimando per una trattazione completa e dettagliata delle vicende del birrificio e della coltivazione del luppolo.

¹⁵⁷ Cfr. <https://www.museotorino.it/site/catalog/search>, (cons. 10.2022) inserendo nella ricerca la parola "birra" (cons. 10.2022).

Nel capoluogo piemontese, dove alla fine dell'Ottocento esistevano sei fabbriche di birra, sorse anche la Boringhieri & Co. (1879-1939). Del 1846 è un'altra fabbrica storica e ancora attiva, la Menabrea, fondata da un Welf di Gressoney e dai fratelli Antonio e Gian Battista Caraccio, nativi di Bioglio e caffettieri in Biella. Nel 1854 la birreria fu affittata a Giuseppe Menabrea e Antonio Zimmermann, che la acquistarono nel 1864. Dopo l'uscita di Zimmermann dalla società, Menabrea nel 1872 costituì, la G. Menabrea e figli. Alla morte gli eredi contribuirono alla diffusione del marchio in Italia, ricevendo importanti onorificenze. L'applicazione della tecnica a bassa fermentazione, all'epoca poco diffusa, e l'utilizzo di materie prime qualitativamente eccellenti, prima su tutte l'acqua delle fonti biellesi, caratterizzarono fin da subito la birra Menabrea e ne decretarono il successo. Nel 1991, l'azienda è entrata a far parte del Gruppo Birra Forst. Nonostante tutti i cambiamenti avvenuti nel corso di molti decenni, la sede e lo stabilimento del birrificio sono ancora nel centro storico di Biella¹⁵⁸.

Nel 1848 a Vigevano nacque la Peroni, quella che probabilmente è stata ed è la più importante fabbrica italiana di birra¹⁵⁹. Fu fondata da Francesco Peroni, nato in provincia di Novara da una famiglia di pastai. «L'impiego di cereali per la fabbricazione della pasta, nel laboratorio del padre, comportava un commercio di grossi volumi, ma con margini sottili. La fabbricazione della birra avrebbe consentito il ricavo di un plusvalore non indifferente. Quello di ex commercianti in cereali è una matrice comune a molte famiglie birraie italiane dell'Ottocento: i Dormisch, i Luciani, i Peroni provengono dal medesimo settore¹⁶⁰».

A metà dell'800 le 46 fabbriche di birra esistenti nel regno di Sardegna producevano circa 60.000 ettolitri di birra. Gli stabilimenti più importanti erano concentrati nel distretto di Sallanche, in Alta Savoia, oggi territorio francese. Tre fabbriche erano attive nel distretto di Genova, quattro in provincia di Torino¹⁶¹.

¹⁵⁸ Per approfondimenti, cfr. <https://www.birramenabrea.com/it/il-birrificio/1846> (cons. 10.2022).

¹⁵⁹ Per approfondimenti, cfr. Brignone D., *Birra Peroni: 1846-1996: centocinquanti anni di birra nella vita italiana*, Milano, Electa, 1995; *Archivio della Società Birra Peroni: inventario*, a cura di Brignone D., Roma, Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Direzione Generale degli Archivi, 2001; Peroni R., Mazzei G., *La bionda della mia vita*, Milano, Sperling & Kupfer, 2008. Per approfondimenti, cfr. <https://archivistorico.birraperoni.it/> (cons. 10.2022).

¹⁶⁰ Brignone D., *Birra Peroni: 1846-1996* [...], cit., p. 12.

¹⁶¹ *Ivi*, p. 14.

Nella seconda metà dell'Ottocento in Italia si producevano essenzialmente tre tipi di birra: Vienna, Monaco e Pilsen. Erano birre chiare, di media gradazione e vicine ai gusti mediterranei. Si erano affermate in Europa soprattutto dopo l'Esposizione Universale di Parigi del 1867. «In quell'occasione [...] furono presentate le birre austriache e le birre di Baviera fabbricate con il metodo a bassa fermentazione, ottenuta a temperature fredde e caratterizzata dal deposito del lievito sul fondo dei tini di cottura. In Italia prima di arrivare a utilizzare il metodo descritto ci vollero alcuni anni, e solo negli ultimi decenni del secolo i fabbricanti, per primi coloro che potevano rifornirsi di ghiaccio naturale e, in seguito, artificiale, abbandonarono il metodo ad alta fermentazione. Per un certo periodo i due metodi si alternarono a seconda della stagione in cui la birra veniva fabbricata: con il freddo dei mesi invernali era possibile utilizzare il sistema a bassa fermentazione, mentre nel periodo estivo si doveva tornare all'altro metodo¹⁶²».

Le materie prime utilizzate per la fabbricazione della birra erano importate dall'estero. In diversi casi, l'orzo, dopo essere stato acquistato, veniva fatto tallire, cioè germinare, in Italia. Il luppolo proveniva perlopiù dalla Baviera, dall'attuale Cecoslovacchia, dalla Stiria e dai Balcani. Verso la metà dell'Ottocento una parte della quantità di birra consumata in Italia, comunque limitata, era importata dall'estero, ma si registrava anche qualche fenomeno interessante di esportazione, in particolare verso gli Stati Uniti e l'America del Sud (1859)¹⁶³.

In Italia il consumo di birra si era affermato ma era comunque molto inferiore rispetto a quello delle regioni confinanti. Oltre che da motivazioni di carattere culturale, il consumo di birra era scoraggiato dal prezzo elevato sia negli stati preunitari sia, in seguito, nell'Italia unita. Sul prezzo della birra ha sempre gravato il carico fiscale, l'odiosa e odiata imposta di fabbricazione. Nel 1845 negli stati sabaudi un litro di birra costava 0,30 lire piemontesi, cioè 30 lire a ettolitro. Nello stesso anno sul mercato di Torino 1 chilo di carne di vitello costava 0,71 lire, 1 chilo di pane 0,33, 1 litro di vino di media qualità 0,18 lire. Di conseguenza la birra era una bevanda elitaria mentre il vino era consumato da tutte le classi sociali, specialmente le meno abbienti e nei contesti rurali¹⁶⁴.

¹⁶² *Ivi*, p. 14.

¹⁶³ *Ivi*, p. 16.

¹⁶⁴ *Ivi*, p. 17.

Un altro fattore determinante e discriminante nella percezione e nella considerazione della birra fu il mito delle “industrie naturali”, che si basava –no cioè sull'utilizzo di materie prime “indigene”, che fu trasmesso dall'economia sabauda allo stato nazionale. «La distinzione, di matrice cavouriana, privilegiava, tra le industrie alimentari, quella enologica e quella olearia, penalizzando implicitamente il settore birrario, che per la fornitura delle materie prime, come si è detto, ricorreva quasi esclusivamente all'estero. Nasceva, con lo Stato nazionale, la contrapposizione tra il vino, prodotto agricolo, e la birra, trasformazione industriale di prodotti agricoli, che avrebbe avuto notevoli strascichi e conseguenze nel periodo successivo¹⁶⁵».

Per quanto riguarda la fabbrica Peroni, nata nel 1848, il salto geografico che determinò la sua affermazione a livello nazionale e internazionale fu spiccato tra il 1864 e il 1867. A spingere Francesco Peroni a trasferire l'attività da Vigevano a Roma, che allora faceva parte dello Stato Pontificio, furono motivazioni di carattere produttivo (l'arretratezza degli impianti), economico (l'insufficienza dei mezzi finanziari) e commerciale (la posizione periferica). Roma, capitale dal 1871, avrebbe attirato enormi interessi economici e politici: la città era un ponte gettato verso i mercati del centro e del sud della penisola. La Peroni si installò nei luoghi più importanti e simbolici della capitale, circostanza che contribuì in maniera sensibile alla sua popolarità e alla sua espansione. La produzione fu portata prima in via Due Macelli, a due passi da Fontana di Trevi, Trinità dei Monti e il Quirinale, poi nel 1871¹⁶⁶ la fabbrica fu spostata in borgo San Michele, l'attuale borgo Santo Spirito, vicinissimo al colonnato di San Pietro e al Vaticano, e successivamente in via del Cardello, a due passi dal Colosseo.

L'aumento del consumo di birra nella capitale negli ultimi anni del secolo spinse i Peroni a un altro passo decisivo, quello del passaggio dalla produzione di birre ad alta fermentazione a quelle a bassa fermentazione. Per raggiungere lo scopo, la Peroni si unì alla maggiore fabbrica romana di ghiaccio, costituendo le Società Riunite Fabbrica di Ghiaccio e Birra Peroni, con sede nei pressi di Porta Pia, altro luogo carico di storia, valori e simboli. La società si allargò anche a Napoli e incrementò i suoi affari. Nel-

¹⁶⁵ *Ivi*, p. 18.

¹⁶⁶ È l'anno in cui Paolo Mantegazza, medico, antropologo e spirito poliedrico, pubblica uno studio (*Quadri della natura umana: feste ed ebbrezze*, Milano, Bernardoni & Brigola) in cui dedica molto spazio alla storia, alle tecniche produttive e agli effetti della birra, e integra il suo lavoro con note ed elenchi di carattere etnoantropologico.

la crescita della Peroni giocarono un ruolo importante anche la politica e la strategia matrimoniale della famiglia, che si imparentò con imprenditori, proprietari di locali, uomini d'affari ed esponenti di spicco della società romana. Agli inizi del XX secolo, gli stabilimenti romani della Peroni davano lavoro a circa 300 operai, di cui un buon numero erano donne. Accanto alla crescita produttiva, un'efficace campagna pubblicitaria che utilizzava l'immagine del Ciociaretto contribuì all'affermazione delle birre. Nel 1924, nonostante il momento non fosse dei più propizi, fu aperto uno stabilimento a Bari; nel 1934 la società inventò il famoso "Peroncino", una bottiglia da 20 cc. che ebbe e ha tuttora una fortuna enorme. Nel 1953 fu inaugurato il nuovo stabilimento napoletano, cui seguirono quelli di Bari, Roma e Padova. Gli anni del boom economico videro la Peroni tra le protagoniste del clima di sviluppo e rinnovamento economico, sociale e culturale dell'Italia. Le campagne pubblicitarie furono affidate a personaggi famosi: Anita Ekberg, Fred Buscaglione, Mina, Ugo Tognazzi.

Negli anni '70 e '80 la Peroni si espanse con forza all'estero fino a diventare uno dei simboli del commercio estero italiano. La Nastro Azzurro, lanciata sul mercato nel 1963, conquistò il mercato degli Stati Uniti, del Regno Unito e quello australiano e negli anni 2000 diventò la birra italiana più venduta all'estero. Dal 2016 è gestita dal gruppo multinazionale giapponese Asahi Breweries¹⁶⁷.

Ritornando a metà Ottocento, a Bologna nacque la Birra Ronzani (1855), che nel 1929 assorbì la Fabbrica Birra Bologna, a sua volta rilevata dalla Wührer. Il 1857 è l'anno in cui iniziò l'attività la Forst, e nella seconda metà dell'Ottocento sorsero una dietro l'altra altre fabbriche che hanno fatto e in alcuni casi fanno ancora la storia della birra in Italia. Nel 1859, a Udine, anch'essa allora territorio dell'impero asburgico, nacque un'altra realtà importante, la Fabbrica di Birra e Ghiaccio di Luigi Moretti. Nato da una facoltosa famiglia di mercanti, era ben introdotto nel commercio all'ingrosso di gragnaglie, vino, spiriti, generi alimentari e anche nel commercio della birra, che la sua famiglia acquistava dall'Austria. Sopravvissuta alle vicende e ai rivolgimenti del XX secolo, nel 1996 la Moretti è stata acquisita da Heineken¹⁶⁸.

In Friuli sorsero anche la Dormisch (Udine, 1881), la Società Anoni-

¹⁶⁷ Sulla storia della Peroni, cfr. [https://it.wikipedia.org/wiki/Birra_Peroni_\(azienda\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Birra_Peroni_(azienda)); <https://peroni.it/storia/>; <https://archiviostorico.birraperoni.it/> (cons. 2011-11.2022).

¹⁶⁸ Sulla storia della Moretti, cfr. <https://www.birramoretti.it/storia/> (cons. 11.2022).

ma Birra Pordenone (1909-1931) e la Fabbrica Birra Fratelli Momi (1880-1928), gestita da mastro birrai tedeschi, oltre alla Pittini di Gemona e ad altre sparse in tutta la regione.

Nel 1865 sorse la Prima Fabbrica per la Birra in Trieste, che allora faceva parte dell'Impero d'Austria. Dieci anni dopo fu acquistata da Anton Dreher. Le origini della fabbrica triestina hanno tratti inequivocabilmente mitteleuropei. L'idea fu di Carlo Voelckner, ingegnere praghese esperto nella progettazione di fabbriche di birra, e di diversi importanti esponenti del mondo triestino dell'epoca (Elio Morpurgo, Pasquale Revoltella, Francesco Gossleth, Ermanno Lutteroth), sostenuti finanziariamente dalla Banca Rothschild di Parigi e dalla compagnia di sicurtà marittima Azienda Assicuratrice. La neonata società entrò in crisi già nei primi anni di attività e per coprire le perdite accettò l'offerta di acquisto del viennese Anton Dreher, nipote del fondatore della Dreher in Austria nel 1733. La prima guerra mondiale e i debiti maturati dalla famiglia Dreher nella sottoscrizione dei prestiti di guerra misero in difficoltà la società, che nel 1928 fu rilevata dalla fabbrica veneta Pedavena dei fratelli Luciani. Per decentrare la produzione, nel 1965 fu realizzato un birrificio a Massafra, in provincia di Taranto. Dal 1974, la produzione e la commercializzazione della birra Dreher, nonché tutte le fabbriche in precedenza di proprietà della famiglia Luciani passarono sotto il controllo della Heineken Spa, che nel 1978 decise di chiudere la storica fabbrica di Trieste, al posto della quale venne eretto un centro commerciale. Nel 2013 Dreher è stato il primo marchio a produrre e distribuire in Italia una birra di tipo Radler, ovvero una bevanda a base di birra e succo di agrumi (limone o pompelmo) a bassa gradazione alcolica (2% circa)¹⁶⁹.

In Valganna, in provincia di Varese, alla fine del 1877 nacque la fabbrica di birra di Angelo Poretti. Angelo aveva lavorato in Austria, in Germania e Boemia prima come manovale, poi come operaio e infine come appaltatore di alcune linee ferroviarie. A metà degli anni '70 dell'Ottocento, insieme alla moglie boema Franziska Peterzilka decise di tornare in Italia e di investire i suoi risparmi in una fabbrica di birra. Anche in questo caso l'influenza mitteleuropea è chiara e forte. L'impianto di produzione fu costruito a Induno Olona, vicino alle grotte della Valganna e alla sorgente chiamata "Fontana degli ammalati". L'idea era introdurre in Italia un nuovo tipo di

¹⁶⁹ Cfr. <https://www.giornaledellabirra.it/storia-di-birra/dreher-storia-di-un-grande-marchio-italiano/> e <https://www.dreher.it/storia> (cons. 10.2022).

birra, la boema Pilsner, che rispetto a quelle vendute fino a quel momento (la Vienna e la Chiavenna) era più leggera e veniva prodotta con ingredienti di prima qualità. Il successo fu grande e immediato. Come le altre fabbriche italiane, anche la Poretta soffrì gli alti e bassi delle circostanze storiche ed economiche nazionali e internazionali. Nel 1939 l'azienda fu salvata dalla famiglia Bassetti, già presente nel settore essendo proprietaria del birrificio Spluga di Chiavenna. Nel 1975 fu siglato un accordo con il gruppo Carlsberg (ai tempi denominato United Breweries A/S in seguito alla fusione del 1970 tra Tuborg e Carlsberg) per la produzione e la commercializzazione dei marchi Tuborg e Carlsberg in Italia. Nel 1998 il gruppo Carlsberg ha acquistato un altro 25% del capitale arrivando così a detenerne il 75% e contemporaneamente la denominazione è stata cambiata in Carlsberg Italia Spa. La restante quota del 25% è stata acquistata nel 2002¹⁷⁰.

Nel 1879 a Seriate, in provincia di Bergamo, il tedesco Heinrich von Wunster fondò la fabbrica omonima, trasformando lo stabilimento paterno di tessuti. Dopo la chiusura durante la prima guerra mondiale, la fabbrica nel 1936 fu trasferita a Bergamo e prese il nome di Birra Orobica, seguendo le leggi del fascismo che imponevano nomi italiani alle aziende. Questo nome rimase fino alla metà degli anni '60 per poi trasformarsi in Birra Wunster. L'azienda si sviluppò e aumentò la produzione finché all'inizio degli anni '80 fu trasferita a Comun Nuovo, in provincia di Bergamo. Nel 1986 fu venduta dalla famiglia von Wunster alla belga Stella Artois e in seguito passò di proprietà alla Heineken. Nel 2011 Alberto von Wunster, nipote del fondatore, ha deciso di produrre birra artigianale per continuare la tradizione di famiglia riutilizzando il nome Orobica¹⁷¹.

Nel 1890 a Padova nacque la Birra Cappellari. Nel 1919, dopo la fusione con la Birra Maura, seconda fabbrica padovana, e l'ingresso di un nuovo socio, Arrigo Olivieri, diventò Birra Itala Pilsen: Itala era il nome della moglie di Olivieri e Pilsen un omaggio alla tipologia di birra. Il birrificio aprì in piazza Insurrezione e fu un capitolo importante dello sviluppo economico e sociale del territorio. Alla fine del 1940 la fabbrica produceva circa 170.000 ettolitri di birra, occupava 100 operai e 50 impiegati ed era la quarta azienda in Italia, capace di coprire circa il 7% del mercato nazionale. Una realtà così forte attirò l'attenzione della Peroni e della Pedavena, perciò nel 1950

¹⁷⁰ Per approfondimenti, cfr. <https://www.museoweb.it/imprese/carlsberg-italia/> (cons. 2011-10.2022).

¹⁷¹ www.birraorobica.it (cons. 2011-10.2022).

fu trasformata in società per azioni e acquistata dalle due aziende, ognuna con una quota del 50% . Nel 1970 il Gruppo Luciani cedette la sua quota alla Peroni, che diventò unica proprietaria. La fabbrica è tutt'oggi un punto di forza del Gruppo Peroni.

Nel 1893 la famiglia De Giacomi, industriali birrai di Chiavenna, rilevò la piccola fabbrica di birra Livorno, fondata a metà dell'Ottocento da Ottavio Guglielmo Kieffer. Dopo l'acquisto, il direttore della fabbrica, Giuseppe De Giacomi, ampliò e modernizzò la birreria lanciando sul mercato nazionale il marchio Birra Livorno. Negli anni '30 del Novecento raggiunse la produzione di 25.000 ettolitri e crebbe la presenza sul mercato dell'Africa Orientale Italiana. Nel 1939 fu acquistata dalla Peroni e fino al 1942 la produzione non risentì degli eventi bellici. Nel 1943 per decreto ministeriale cessò la vendita ai civili e la produzione fu dirottata verso le armate tedesche. Nel 1944 la fabbrica fu bombardata dagli Alleati, subì ingenti danni e interruppe la produzione, che riprese due anni dopo. Ha cessato la produzione nel 1979. Negli anni successivi la fabbrica, ubicata nel cuore della Livorno ottocentesca, fu demolita per far posto ad un vasto complesso edilizio.

Nel 2010, a più di cento anni dalla nascita, il proprietario della Birreria Artigianale Brunz di Empoli, dopo aver registrato il marchio ha riproposto e promosso la birra Livorno, commercializzata in bottiglia nella città e nella provincia¹⁷².

Del 1895 sono due fabbriche venete, entrambe in provincia di Belluno: la Fabbrica di Birra Longarone e la Fabbrica di Birra Pedavena dei fratelli Luciani. La prima fu costruita in fasi successive a partire dal 1895 sulla base del progetto di uno stabilimento esistente in Austria. Conobbe tempi floridi negli anni precedenti la prima guerra mondiale e rimase in attività fino al 1927, quando la produzione entrò in crisi in seguito alla grave congiuntura economica: da allora l'edificio fu utilizzato sporadicamente, sia per l'alloggiamento delle truppe durante il secondo conflitto mondiale sia come ricovero dopo la catastrofe del Vajont, che determinò la perdita di gran parte del materiale documentario riguardante la fabbrica. Durante la ricostruzione di Longarone, un gruppo industriale tedesco tentò il ripristino dell'attività ma l'iniziativa non ebbe buon esito. Dopo oltre cinquant'anni di abbandono, l'edificio è stato recuperato, preservando l'elegante vista esterna ma compromettendo l'architettura interna¹⁷³.

¹⁷² https://it.wikipedia.org/wiki/Birra_Livorno (cons. 10.2022),

¹⁷³ <http://www.dravapiave.it/gis/drau/modules/informpoint/getDoc.php?mode=iframe&doc>

12. La Fabbrica Birra Pedavena¹⁷⁴

Le vicende della fabbrica veneta meritano una trattazione a parte. Partono da lontano, arrivano fino a oggi e sono utili e interessanti per vari motivi: per gli aspetti storici, per come la fabbrica si strutturò e agì sul territorio, per la relativa vicinanza con la realtà trentina e tirolese e infine per il suo contesto geografico e culturale, un crocevia tra le Alpi, la pianura veneta e il mondo austriaco.

In occasione del centenario della nascita della fabbrica (1897-1997), l'allora sindaco di Pedavena Valter Bonan, descrivendone con efficacia alcuni dei tratti salienti, metteva in risalto il concetto di "fabbrica-paese", affermando che «i destini sociali, economici, culturali del nostro Comune e quelli dello stabilimento birraio sono sembrati per lungo tempo sovrapporsi o confondersi. Non si capiva bene se Pedavena era una birra dove c'era un paese o viceversa. [...] La fabbrica di birra Pedavena rappresenta un modello produttivo originalissimo che non trova eguali riscontri contemporanei, certo li riflette e li "comprende" ma anche nello stesso tempo li supera; è un esempio protoindustriale che ha anticipato di decenni dinamiche e contraddizioni proprie dell'attuale evoluzione postindustriale. Fabbrica totale, formazione, flessibilità, innovazione, globalizzazione sono le sfide di oggi per il futuro; se leggiamo attentamente la storia di questa azienda possiamo verificare come queste strategie fossero "lì" già intuite e in parte attuate nelle relazioni "paternalistiche"¹⁷⁵ e industriali, nel controllo sociale, con la scuola birrai, nell'occupazione stagionale, nell'elevato *know-how* tecnologico e per finire con l'ingresso di una nuova proprietà multinazionale¹⁷⁶».

La fabbrica fu fondata nel 1897 dai fratelli Giovanni, Luigi e Sante Luciani, originari di Canale d'Agordo, proprietari di una società per il commercio e la lavorazione di legname. In uno dei tanti viaggi d'affari in Trentino, che allora faceva parte austriaco dell'impero asburgico, e nel Tirolo, Giovanni notò il grande sviluppo che avevano avuto la produzione e il consumo di birra in quelle zone. Verso il 1888 due dei fratelli e alcuni compa-

¹⁷⁴ *id*=249, a cura di Antoniol F. (cons. 2011-10.2022).

¹⁷⁴ Brani tratti da Padovani F., *Fabbrica Birra Pedavena, 1897-1997: cent'anni di storia*, Pedavena (Bl), Comune di Pedavena, DBS, Heineken Italia, 1997, pp. 7-27.

¹⁷⁵ Nel significato della ricerca di una forte coesione interna alla fabbrica tra capitale e lavoro, con la partecipazione diretta di tutti i dipendenti agli obiettivi aziendali.

¹⁷⁶ *Fabbrica Birra Pedavena [...]*, cit., p. 7.

esani presero in affitto l'ex birrificio artigianale Zannini e iniziarono a produrre quasi 500 ettolitri di birra all'anno. La fabbrica però, per posizione geografica e mercato, non aveva prospettive di espansione, perciò nel 1895 l'attività fu spostata nei pressi di Pedavena, vicino a Feltre. L'ambiente salubre e favorevole, ricco di sorgenti d'acqua, la zona collinare adatta a conservare la birra nelle cantine, la possibilità di rifornirsi di ghiaccio presso uno stabilimento frigorifero naturale della zona, uniti alla posizione geografica che garantiva un facile accesso alle grandi vie di comunicazione, furono elementi decisivi che si rivelarono presto vincenti, assieme alla disponibilità di manodopera a basso costo, la cui unica alternativa era l'agricoltura di sussistenza o l'emigrazione.

L'impresa birraria dei fratelli Luciani non si presentava facile: l'Italia era in ritardo rispetto alle strutture e ai processi industriali e commerciali di altre regioni europee e tecnici e macchinari dovevano essere "importati" dall'Austria. Il settore era ancora pressoché artigianale: alla fine del secolo in Italia esistevano circa 140 birrifici che producevano poco più di centomila ettolitri di birra e la bevanda era tutto sommato ancora poco diffusa.

Inizialmente la produzione della Pedavena fu di circa 1.000 ettolitri l'anno. Per incrementare il commercio e la vendita al pubblico, accanto allo stabilimento produttivo fu realizzata una costruzione in stile tirolese, lo "Chalet". La birra Pedavena ebbe presto una serie di importanti riconoscimenti: nel 1900 il Gran Premio all'Esposizione di Igiene di Napoli; l'anno successivo la Medaglia d'argento del Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio e la Medaglia d'oro all'Esposizione Campionaria Mondiale di Roma. Quantità, qualità e adeguamenti tecnologici e produttivi crebbero progressivamente. Nel 1905 lo stabilimento fu uno dei primi in Italia a utilizzare un impianto frigorifero con condensatore ad ammoniaca, in grado di produrre fino a 50 quintali di ghiaccio in mezza giornata. Tra il 1910 e il 1911 furono ampliati i locali e immessi nuovi macchinari: la produzione toccò i 30.000 ettolitri annui. In quel periodo, inizialmente su una superficie di circa due ettari, fu anche avviata la coltivazione del luppolo, di solito importato da Cecoslovacchia, Baviera, Alsazia, Belgio e Penisola balcanica. Contemporaneamente, fu avviata la formazione scolastica e professionale dei discendenti dei proprietari, mirando al raggiungimento di un'autarchia produttiva e delle competenze.

La prima guerra mondiale in una prima fase non ebbe ripercussioni particolarmente gravi. Nel 1916 però morì Sante Luciani, poi la disfatta di

Caporetto e la conseguente ritirata italiana sul Piave e il Monte Grappa, lasciarono campo libero all'occupazione austro-ungarica del bellunese. Le requisizioni militari privarono la fabbrica di macchinari e strutture (caldaie, frigoriferi, tini, tubazioni) e una parte dello stabilimento fu distrutta da un incendio. La guerra aveva polverizzato venti anni di lavoro, l'azienda doveva ripartire da zero.

Fondatori e discendenti iniziarono la ricostruzione e la riorganizzazione dello stabilimento. La produzione di birra riprese nel 1920 (20.000 ettolitri) e l'anno successivo toccò i 55.000 (70.000 potenziali). Il processo di affrancamento dai mercati esteri proseguì con la realizzazione di una malteria per la trasformazione dell'orzo in malto (1922). Seguendo le logiche e il modello protoindustriale della fabbrica totale, ai reparti produttivi (sala cottura, fermentazione, cantine di deposito e stagionatura, locali dei filtri e lavamassa, imbottigliamento e riempimento fusti) furono affiancati laboratori e attività integrativi di tutto il processo produttivo (laboratorio chimico, falegnameria, reparto bottai, squadra edile, officina meccanica, autorimessa, scuderia, squadra pompieri volontari). Furono avviate o sviluppate attività produttive parallele sfruttando i prodotti derivati dalle varie fasi di produzione, consentendo l'ampliamento e la diversificazione degli investimenti e delle attività aziendali. Oltre alla produzione di bevande gassate e selz, nel 1925 fu costituita la Bovis, un'azienda che iniziò a produrre un estratto alimentare per condimento ricavato dal lievito di birra, ricco di proprietà nutritive e vitamine. La Società Commercio e Lavorazione Legnami e la Aziende Agricole Luciani (allevamento di bovini, maiali e bachicoltura) consentivano sia l'approvvigionamento di legname per il laboratorio dei bottai e dei falegnami sia l'utilizzazione delle trebbie¹⁷⁷ per integrare l'alimentazione del bestiame.

I Luciani migliorarono e incrementarono l'approvvigionamento energetico della fabbrica, utilizzando parte dell'energia elettrica prodotta da una nuova centrale e cedendo la forza motrice restante a società esterne (1929). A supporto dei locali di vendita fu predisposta una rete commerciale più robusta e articolata, istituendo agenzie e depositi in varie regioni, tra cui anche il Trentino. Negli anni '30 i Luciani erano a capo di un vero e proprio gruppo industriale che, oltre a controllare esercizi pubblici, birrerie, alberghi e ristoranti in varie parti d'Italia, assorbì alcune fabbriche di birra più

¹⁷⁷ Nell'industria birraria, residuo della lavorazione del malto, utilizzato come foraggio.

piccole, tra cui quella di Piovene Rocchette¹⁷⁸ (Vicenza), del Primiero¹⁷⁹ e di Longarone. Nel 1928 fu acquistata la storica Fabbrica Birra Dreher, il secondo birrificio italiano (120.000 ettolitri annui), mentre nel 1937 il Gruppo Luciani acquisì il 51% del birrificio Bosio & Caratsch di Torino. Queste acquisizioni erano abbastanza comuni sia in Italia sia in Europa: dei 140 birrifici del 1896/'97, nel 1940 ne sarebbero infatti rimasti solamente 32.

Si rafforzò ulteriormente il legame tra la famiglia Luciani, i lavoratori e il territorio, assumendo persone del luogo, tramandando il lavoro di padre in figlio e consegnando buoni-birra e diplomi di anzianità lavorativa¹⁸⁰. La rivalutazione della lira a “quota novanta”¹⁸¹ (1926) e la crisi economica del 1929 colpirono però pesantemente anche la Birreria Pedavena. Tra il 1930 e il 1935 le vendite diminuirono del 70% e la produzione passò da 71.200 ettolitri a 17.500. Nella seconda metà degli anni '30 vi fu una certa ripresa, grazie ai nuovi mercati aperti con la guerra e con la politica coloniale, tanto che nel 1939 i Luciani costruirono un birrificio con malteria in Albania, un'esperienza peraltro di breve durata. Nel 1940 fu ristrutturato lo Chalet dandogli la fisionomia attuale, con l'affresco di Resentera dedicato alle leggende dei Monti Pallidi, e fu realizzato il parco-giardino botanico.

La seconda guerra smorzò ogni slancio produttivo e tra il 1942 e il 1943 la produzione crollò a 13.000 ettolitri. L'azienda fu colpita dalla morte dei due capostipiti, Giovanni e Luigi. Alla fine del 1944 lo stabilimento fu teatro della violenza nazista. Alcuni partigiani erano riusciti a entrare negli edifici e a sequestrare generi alimentari destinati alle truppe tedesche e due

¹⁷⁸ Sorta nel 1873 alle pendici del monte Summano su iniziativa di Francesco Zanella & C., produceva birra “uso-Baviera”. Tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento passò ai nipoti Zanon. Bombardata nel 1916, riprese l'attività due anni dopo, attraversando una fase di rilancio e crescita. Chiuse l'attività nel 1958, quando fu assorbita dalla Pedavena. Per approfondimenti, cfr. www.birreriasummano.it (cons. 2011-10.2022).

¹⁷⁹ È la fabbrica di birra di Martino Orsingher a Siror, nel Primiero.

¹⁸⁰ Gabrieli R., Tibolla A., *Una fabbrica-paese: il caso Birreria Pedavena*, Rasai di Seren del Grappa (Bl), 2005, p. 18.

¹⁸¹ Nel 1926 la lira fu trascinata insieme al franco belga e francese in una crisi che la svalutò, fino ad arrivare a un cambio di più di 150 lire per sterlina. Mussolini lanciò la parola d'ordine del raggiungimento della “quota novanta”, ovvero di 90 lire per ogni sterlina. L'obiettivo della rivalutazione e della stabilizzazione della lira fu ottenuto con una politica deflazionistica tesa a restringere il credito. Anche a causa dei tempi molto rapidi in cui si svolse la manovra economica, la penuria di denaro circolante determinò un calo della produzione agricola e industriale e un abbassamento dei salari.

combattenti (Bordin e Zanolla) furono assassinati per rappresaglia. La Liberazione diede nuova linfa al birrificio, preparandolo al rilancio postbellico, tanto che tra il 1945 e il 1946 la produzione fu di 90.000 ettolitri e nel 1947 raggiunse la cifra record di 124.000 ettolitri. Nel 1951 furono assorbite la Cervisia (Genova), la Metzger (Torino), uno stabilimento di acque minerali di Garresio (Cuneo) e la Borgofranco (Ivrea).

Nei primi anni '50 Mario Luciani, allora direttore generale del birrificio, progettò e diede avvio a un esperimento pilota, l'istituzione di un corso professionale per birrai-maltatori presso la Scuola Tecnica Industriale (poi Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato) di Feltre.

Quando, nel corso degli anni '50, iniziarono a manifestarsi i primi segni del turismo di massa (la costruzione, vicino alla birreria, della stazione di partenza della seggiovia del Monte Avena), i Luciani decisero di realizzare un parco-zoo, due campi da tennis e da bocce e un teatro verde, strutture che si affiancarono alle Serre Luciani e a una serie di operazioni e attività di carattere socio-ricreativo, volte a sviluppare il controllo sociale e il senso di appartenenza, create e sviluppate già nel passato (banda, gruppo folcloristico, gruppi sportivi, gite sociali, mensa aziendale, colonia alpina per i figli dei dipendenti, cucine di beneficenza per le famiglie indigenti ecc.). La fabbrica, un organismo dotato di locali, spazi e strutture satellite, divenne un vero e proprio centro culturale, ricreativo e comunitario, un polo di attrazione turistica conosciuto nel Nord Est e in tutta Italia, un luogo e un simbolo di aggregazione, attrazione e legame tra la popolazione locale, i lavoratori e i numerosi turisti. Nell'ottica aziendale, tutte queste iniziative rappresentavano forme di promozione indiretta della birra e dell'identità locale e territoriale¹⁸².

¹⁸² Il legame con il territorio è sempre stato saldissimo, tanto che, come detto, a Pedavena si maltava direttamente l'orzo locale all'interno della fabbrica di birra. «Questo forte legame con la comunità locale è riscontrabile anche nelle recenti vicende che hanno segnato gli ultimi cinque anni di Pedavena. Quando la proprietà di Pedavena (gruppo Heineken) nel 2004 decise di dismettere l'impianto produttivo, una vera e propria aggregazione di tutta la comunità locale è stata in grado di far rivedere ad Heineken le proprie scelte, inducendo a vendere Pedavena a un altro produttore (Birra Castello) per evitarne così la scomparsa. Infine, il lancio della nuova birra "Dolomiti" nel 2008, prodotta con orzo coltivato nei comuni del Parco nazionale Dolomiti bellunesi, grazie al coinvolgimento della Coldiretti e degli agricoltori locali, si pone come prodotto a chiarissima vocazione territoriale». Garavaglia C., *Birra, identità locale e legame territoriale*, in <https://agrireregionieuropa.univpm.it/en/content/article/31/20/birra-identita-locale-e-legame-territoriale> (cons. 2011-10.2022). Segnalazione di Emanuela Renzetti.

Birrerie Pedavena erano sorte e sorsero a Belluno, Cortina d'Ampezzo, Trento, Padova, Venezia, Rovigo, Vicenza, Bologna, Firenze. Alla fine degli anni '50 i Luciani costituirono la Società Mobiliare Industriale Cisalpina, riunendo in un unico sistema gestionale numerose aziende di famiglia e acquisendo, a metà con la Birra Peroni, tradizionale concorrente della Pedavena, il 50% delle azioni della Itala Pilsen di Padova. L'Itala Pilsen era la quarta azienda italiana del settore: l'acquisizione della metà del suo pacchetto azionario rappresentò un'importante operazione strategica, sia perché l'azienda possedeva grandi proprietà immobiliari produttive in tutta Italia, sia perché eliminava pericolosi concorrenti. Nell'operazione ebbe un ruolo finanziario e tecnico fondamentale l'olandese Heineken, un'organizzazione industriale di livello mondiale.

Negli anni '60 del Novecento vi furono ulteriori trasformazioni. Nel settore economico, industriale e del *marketing* lo sviluppo della produzione, della distribuzione, della promozione, della comunicazione e del confezionamento delle birre produsse un aumento dei consumi, favorito anche dai nuovi stili di vita e dai comportamenti di massa in cui la birra godeva di una rappresentazione e percezione ricreativa moderna.

Attingendo ai fondi della Cassa del Mezzogiorno, fu costruito un nuovo birrificio in Puglia (1962) e due anni dopo fu acquisito lo stabilimento sardo Ibi-Thor. La produzione annua raggiunse quasi un milione di ettolitri, pari a circa il 21% del fabbisogno nazionale: la Pedavena conquistò il secondo posto nel settore, alle spalle della Peroni.

Il Gruppo Luciani era diventato enorme e tentacolare. Nella seconda metà degli anni '60 una serie di attriti e contrasti interni iniziarono a minare le fondamenta del colosso. Le rivendicazioni salariali aumentarono i costi di produzione. Furono decise e operate una serie di scelte drastiche, tra cui la chiusura della malteria (1968), ormai non più conveniente e competitiva, cui seguì lo smantellamento del reparto bottai, scalzato dall'introduzione dei fusti in acciaio. Il secolare modello paternalistico fu messo in crisi dalle profonde trasformazioni economiche, sociali e culturali in atto. Nel 1968 fu addirittura soppresso il marchio Pedavena, rimpiazzato da quello Dreher, segno di una crisi strutturale, identitaria e socio-culturale. Grosse difficoltà finanziarie impedirono alla famiglia Luciani il rispetto degli impegni presi con la Peroni per il rinnovo dello stabilimento Itala Pilsen di Padova, gestito in comproprietà. La famiglia cedette la sua quota azionaria, pari al 50% del capitale, e la Itala Pilsen fu incorporata nel Gruppo Pero-

ni. Una miope politica di sconti operata per tentare di risollevare le sorti dell'azienda, unita all'inflazione causata dalla crisi petrolifera e alla generale difficoltà dei mercati, portarono al fallimento del 1974, anno in cui i Luciani furono costretti a cedere l'intero complesso aziendale alle multinazionali Heineken e Whitbread. Due anni dopo la Whitbread lasciò campo aperto alla Heineken, che assunse di fatto il controllo del pacchetto di maggioranza assoluta.

Come altre multinazionali che nel corso degli anni '80 incorporarono alcune aziende italiane, anche la Heineken avviò un profondo processo di rinnovamento industriale. Il sistema economico e le logiche industriali e di mercato tendevano inesorabilmente a far tramontare le aziende famigliari, rivolte perlopiù ai mercati nazionali, a vantaggio di strutture e dinamiche industriali e commerciali europee e mondiali. In questo contesto, solamente la Forst e la Peroni riuscirono a conservare la loro dimensione e la loro identità famigliare. Il risanamento della vecchia Pedavena non fu indolore. Uno dopo l'altro furono chiusi diversi stabilimenti (Torino, ex Metzger), (Trieste, Dreher), (Genova, ex Cervisia), (Macomer, ex Ibi-Thor). Si salvarono la fabbrica di Pedavena e la Dreher di Massafra.

Con una strategia di espansione mondiale, nel corso degli anni '80 e '90 la Heineken acquisì progressivamente fabbriche e stabilimenti in diverse zone d'Italia, procedendo a profondi riassetti industriali, aziendali, societari e di marketing. A Pedavena furono chiusi la Bovis e lo zoo del parco della birreria; vennero smantellati gli arredi dei locali che ospitavano banchetti e cerimonie, sostituiti da elementi di stile inglese, e furono potenziate le linee di produzione e imbottigliamento. Nel generale rinnovamento e adeguamento ai modelli industriali contemporanei, nel 1993, dopo 25 anni, fu peraltro riproposto e rilanciato lo storico marchio Pedavena, legato, come agli esordi, all'immagine di genuinità e salubrità dell'acqua e dell'aria caratteristiche dell'ambiente delle Dolomiti Bellunesi. Ancora una volta tradizione, identità e innovazione tecnologica si sposarono per far proseguire il cammino secolare della birra, ma nel 2004 la Heineken annunciò la chiusura dello stabilimento di Pedavena. Contro il provvedimento si mobilitarono lavoratori, società civile, organizzazioni sindacali ed esponenti della chiesa locale. Quasi 45.000 persone sottoscrissero petizioni contro la chiusura e a sostegno della "causa Birreria"¹⁸³.

¹⁸³ Le vicende e la cronaca degli eventi della Birreria (fino al 2005) sono ricostruite nel vo-

La questione fu dibattuta anche nel Parlamento Europeo. Dopo una prima proroga, a settembre del 2005 la birreria cessò la produzione e chiuse i battenti. Una serie di trattative a vari livelli portarono alla stesura di un piano industriale.

A gennaio 2006 la Società Castello di Udine ha rilevato l'azienda e a fine maggio è stata preparata la prima cotta della nuova proprietà. A giugno è stata organizzata una grande festa e la storica fabbrica di Pedavena ha aperto i cancelli ai cittadini e alle istituzioni locali. È stata presentata l'etichetta, realizzata in onore dell'apertura della prima botte e apposta su 45.000 bottiglie di birra numerate: l'immagine scelta, che rappresenta la volontà dell'azienda di rilanciare lo storico marchio, è un veliero che solca il mare, prua al vento e vele spiegate, ma il mare richiama pure le Dolomiti, nella notte dei tempi figlie della grande acqua.

Attualmente la fabbrica dispone di birreria, ristorante, terrazza, veranda; di un parco con baita alpina, chiosco, parco giochi, spiaggia con sabbia di mare, sdraio e gazebi, oltre al campo da bocce e a campi da tennis. Altri spazi e locali sono il museo, la Sala degli Elefanti, arredata in stile primi Novecento, e una piccola sala affrescata in stile veneziano. La Sala degli Affreschi è decorata con una grande opera di Resentera. Il complesso è sede di eventi e concerti rivolti perlopiù al pubblico giovanile¹⁸⁴.

13. Altre fabbriche storiche

Come si è visto, tra la metà e la fine dell'Ottocento in Italia sorsero e si svilupparono diverse fabbriche di birra. Molte altre nacquero negli anni successivi, così come i locali di mescita, ovvero le birrerie, che divennero luoghi di incontro dapprima elitari e in seguito più popolari e di massa. Tra le fabbriche, serve citare la Birrerie Meridionali, fondata a Napoli nel 1904 con l'apporto di capitale italiano, svizzero e belga. La fabbrica si trovava nel

lume citato di Gabrieli R., Tibolla A., *Una fabbrica-paese [...]*. Cfr. anche <https://www.birrapedavena.it/it/la-nostra-storia/> (cons. 10.2022).

¹⁸⁴ Nel 2011 il messaggio, i contenuti e i riferimenti che l'azienda trasmetteva attraverso l'offerta birra-gastronomica erano veicolati dai nomi delle birre (Castello, Centenario, Dolomiti, Pedavena) e dei menù (Bavarese, Bucaneve, Monte Avena, Rododendro e Piatto Pedavena). Oggi i prodotti e la comunicazione sono cambiati. Cfr. www.birrapedavena.it (cons. 10.2022).

quartiere Stella, alle porte della città. Nel 1929 fu assorbita dalla Peroni, che ne trasformò la ragione sociale in S.p.A. Birra Peroni Meridionale, lasciando la società separata fino al 1936. Negli anni '50 gli stabilimenti di Napoli, Bari e gli altri furono nuovamente amministrati da società autonome, fuse poi definitivamente con la Birra Peroni di Roma nel 1967.

A Genova, nel 1906 sorse la Fabbrica Birra Cervisia, in seguito assorbita dalla Metzger, poi dalla Dreher e infine dalla Heineken. La storia della birra italiana nel 1912 toccò anche la Sardegna, dove fu fondata la Ichnusa (traslitterazione dal greco dell'antico nome dell'isola, con il significato di "impronta del piede"). Dopo le difficoltà derivate dalla seconda guerra mondiale, la fabbrica riprese slancio, al punto che nel 1963 venne costruita una nuova unità produttiva ad Assemini, una zona allora molto ricca di falde acquifere. Nel 1981 l'Ichnusa produsse 400.000 ettolitri di birra ma nel 1986 lo stabilimento fu acquistato da Heineken. A tutt'oggi proseguono l'innovazione e il miglioramento delle capacità e delle qualità produttive, che nel corso degli anni hanno permesso all'azienda di ottenere degli importanti riconoscimenti internazionali. Da notare che la Sardegna è una delle prime regioni italiane per consumo di birra pro capite. Nonostante l'Ichnusa sia proprietà del gruppo Heineken, il sito aziendale e una comunicazione efficace puntano fortemente sui caratteri identitari regionali ("anima sarda, la nostra isola vive dentro di noi"), sull'impegno ambientale per la riforestazione, sul carattere e l'orgoglio e sulla qualità¹⁸⁵.

In seguito alla cessazione dell'attività di una filanda che esisteva nel complesso industriale Damiani, nel 1912, a Campese, nel Canale di Brenta, non lontano da Bassano del Grappa, fu fondata la Fabbrica di birra e ghiaccio di Luigi Prete, con relativa sala vendita, a testimonianza della presenza di fabbriche di birra e di piccoli poli industriali in realtà anche molto piccole, periferiche e di montagna.

A Napoli nel 1917 il Gruppo Cutolo ed Enrico Carbone fondarono la Fabbrica di Birra Carbone, mentre due anni dopo a Taranto nacque la Birra Raffo, il cui marchio fu ceduto nel 1961 alla Peroni, che nel 1987 decise di chiudere lo stabilimento di Taranto e di trasferire la produzione a Bari.

Non si fecero mancare una fabbrica nemmeno Milano, che nei primi del Novecento produsse la birra omonima, già allora considerata un simbolo

¹⁸⁵ Cfr. <https://www.birraichnusa.it/animasarda/>; www.fermentobirra.com/la-birra-italiana/ichnusa-la-storia; https://it.wikipedia.org/wiki/Birra_Ichnusa (cons. 2011-10.2022).

della storia e dell'eccellenza produttiva cittadina, e Firenze, dove la fabbricazione fu di matrice polacca, essendo stata impiantata da Karol Paszkowski¹⁸⁶.

14. Birrifici artigianali e agribirrifici: il caso italiano¹⁸⁷

Bisogna riconoscere e sottolineare che l'Italia ha sempre patito una sorta di lacuna culturale: secondo un luogo comune un po' riduttivo, la birra è sempre stata considerata una bevanda bionda, leggermente amarognola e molto gasata da servire preferibilmente ghiacciata. Fino a una trentina di anni fa, non si immaginava nemmeno qualcosa di molto diverso. Le fabbriche di birra, tranne qualche eccezione, nel corso del tempo si sono cristallizzate adeguandosi a questo modello (o forse ne erano la causa) e producevano sostanzialmente soltanto *lager* (birre a bassa fermentazione), quasi sempre, tutto sommato, un po' piatte e anonime.

Qualche cultore della materia non è meno tenero sull'argomento. Sostiene che fino a circa una trentina di anni fa «era il deserto, di birra italiana di qualità nemmeno l'ombra e per poter trovare una birra decente, servita in modo appropriato, bisognava cercare una trappista belga in uno di quei rari locali gestiti da un titolare appassionato e competente¹⁸⁸».

A parte qualche caso isolato della metà degli anni '80, bisogna aspettare il 1996 perché il panorama inizi a movimentarsi. Nella maggior parte dei casi, i primi birrifici artigianali nascono nel settentrione. I protagonisti – ovviamente degli appassionati – hanno maturato esperienze di birrificazione domestica e hanno conosciuto diverse realtà europee con una consolidata tradizione birraria. «Aver visto in caffè belgi, pub britannici, *Biergarten* tedeschi e *pivnice* [birrerie n.d.a.] cecoslovacche, folle di felici e fortunati clienti godersi birre fresche prodotte direttamente nel locale, fu una vera e

¹⁸⁶ Figlio di un aderente all'insurrezione polacca del 1863, si stabilì in Italia agli inizi del 'Novecento e fu uno dei pionieri dell'industria della birra italiana. Fra le altre attività, la Società Anonima per Azioni Paszkowski gestiva a Firenze la Gambrinus Halle, Birreria e Ristorante, e il Caffè Concerto. Cfr. <https://movimentobirra.wordpress.com/2015/11/27/storia-della-birreria-paszokowski/> (cons. 10.2022).

¹⁸⁷ Per scrivere questo capitolo ho utilizzato brani tratti dal documentario *Brewit: la birra artigianale italiana*, cit.

¹⁸⁸ *La birra artigianale in Italia*, in www.fermentobirra.com/la-birra-italiana (cons. 2011-10.2022).

propria rivelazione per i nostri ragazzi, la molla che fece poi scattare l'intenzione e il coraggio di lanciarsi in un'esaltante scommessa¹⁸⁹».

Gli apripista sono stati il lombardo Agostino Arioli, fondatore del Birrificio Italiano (1996) e il piemontese Teo Musso, fondatore del Birrificio Baladin (1996), entrambi figli, guarda caso, di terre vitivinicole. Nel 1986, a ventuno anni, Arioli è a Vancouver, in Canada, dove visita Granville Island Brewery, il primo piccolo birrificio canadese. Questa esperienza, unita al fatto che da alcuni amici tedeschi e italiani aveva saputo che era possibile produrre e vendere piccole quantità di birra, lo porta alla decisione, che definisce "inequivocabile", di aprire un *brewpub*, cioè un locale dove si producono e si servono birre artigianali, una birreria a tutti gli effetti. In Italia, salvo rare eccezioni e alcuni circuiti iperspecializzati, capeggiati da Lorenzo Dabove (Kuaska), la birra artigianale in quegli anni era completamente sconosciuta.

Musso, langarolo doc, accosta subito la birra artigianale alla gastronomia di qualità, inventando e avviando un nuovo modo di bere la birra in Italia, "raccontando" cioè l'universo che ruota intorno all'artigianalità delle birre. Figlio di un viticoltore che lo "costringeva" a bere vino, Teo Musso è andato avanti assecondando e approfondendo la sua inclinazione verso le birre. Di fatto, Arioli e Musso hanno lanciato un nuovo prodotto, le birre artigianali, e hanno aperto una nuova filosofia delle birre.

La nuova strada dei birrifici artigianali, della ricerca e della sperimentazione era aperta. Nel 1997, per promuovere la cultura della birra artigianale è stata costituita la Unionbirrai e nel giro di pochi anni, grazie anche a delle semplificazioni legislative e burocratiche, sono stati aperti, e in più di qualche caso anche chiusi, decine di birrifici artigianali. Oggi in Italia, sparsi un po' in tutte le regioni e diversi per grandezza, se ne contano poco più di 800¹⁹⁰. Il fenomeno è esploso e alcune realtà si sono talmente consolidate che esportano regolarmente negli Stati Uniti, in Russia, in Giappone. Anche il Trentino e l'Alto Adige hanno seguito questa tendenza.

La circostanza dell'assenza di una cultura birraria consolidata si è rivelata alla lunga una risorsa. Dopo una prima fase in cui, per forza di cose, sono

¹⁸⁹ *Ibidem*.

¹⁹⁰ <https://www.cronachedibirra.it/media-libri-e-pubblicazioni/36921/annual-report-di-assobirra-nel-2021-la-birra-e-ripartita-alla-grande-ma-il-futuro-e-in-chiaroscuro/> (cons. 10.2022).

state riprodotte e riproposte nei locali e sui vari mercati regionali e territoriali stili di birra di solida tradizione europea (belga, tedesca, anglosassone), la seconda fase si è svincolata dai lacci della tradizione e dell'imitazione sviluppandosi all'insegna della libertà creativa, della fantasia e dell'utilizzo di ingredienti (in particolare spezie, erbe, frutta) legati ai territori dei vari birrifici. Oggi si possono bere birre con grano kamut, mirra e zenzero o con spezie himalayane; birre con il chinotto di Savona (Presidio Slow Food) o aromatizzate con i mirtilli o ancora con aggiunta di miele di corbezzolo; birre spumanti al ribes nero, birre scure e affumicate, birre acidule maturate in botti di legno o fermentate con lieviti da whisky o ancora le diverse birre prodotte con l'aggiunta di castagne, una tipologia molto italiana apprezzata anche all'estero.

La tendenza è diventata moda e, poiché il terreno era quasi vergine, è stata immediatamente intercettata a più livelli, perciò «si trovano sempre più spesso birre servite alla temperatura, nel modo e nel bicchiere giusti; in molti ristoranti di qualità si può trovare la carta delle birre accanto alla carta dei vini e si parla sempre di più di abbinamenti tra birre e cibo di qualità. Negli ultimi due-tre decenni la cultura della birra in Italia è molto cresciuta, anche grazie a moltissime serate di degustazione, cene con abbinamenti birra-cibo, corsi di cultura birraria, manifestazioni legate alle birre artigianali. Sono sorte, infine, diverse associazioni di appassionati, instancabili organizzatrici di eventi, degustazioni, viaggi¹⁹¹».

Un ruolo importante di conoscenza, informazione e comunicazione è stato ed è svolto, tra i molti attori, da Slow Food e da Terra Madre-Salone del Gusto. Sono stati inaugurati la Fiera Salone della Birra Artigianale e di Qualità, organizzata dall'Associazione Degustatori Birra con la collaborazione di Rassegne, che rappresenta la prima manifestazione internazionale rivolta alla birra artigianale, e la Eurhop Roma Beer Festival, Salone internazionale della Birra Artigianale. Queste e altre manifestazioni offrono una panoramica completa sul mondo della produzione artigianale, con particolare attenzione alle realtà che propongono prodotti qualitativamente validi. Sono perciò d'obbligo le degustazioni, unico mezzo per conoscere, comprendere e apprezzare le diverse tipologie di birra, ognuna con caratteristiche e qualità proprie. Gli espositori rappresentano l'intera filiera, dai produttori di materie prime ai produttori di birra italiani ed esteri, ai pro-

¹⁹¹ *Ibidem*.

duttori di impianti, agli importatori, per arrivare a tutti gli accessori del “mondo birra”, (bicchieri, macchine per spillatura ecc.), oltre naturalmente al settore riservato all’editoria specializzata (libri e riviste) e alle varie associazioni, senza dimenticare il proliferare di siti internet con contenuti per professionisti e amatori. Tra le tante realtà, dal 2005 è attiva l’Associazione Degustatori Birra, che promuove la birra artigianale e di qualità e organizza in varie città italiane l’Italia Beer Festival. Numerose sono anche le manifestazioni regionali, provinciali e comunali dedicate alle birre artigianali e di qualità, prodotte magari negli agribirrifici, un fenomeno che sta interessando e seducendo produttori e consumatori.

Gli ingredienti e i processi produttivi delle tante birre presenti sul mercato, in particolare quello specializzato, rappresentano un’immersione in un mondo di spezie, aromi e fragranze così fantasiose e seducenti da generare, talvolta, confusione, stordimento e spaesamento; fino alla possibilità di perdere di vista, come in una sorta di oblio, le birre più semplici ed essenziali, magari un po’ spartane, e trasportarci in un mondo ideale, incantato e irreal. Ecco allora la birra alla damiana, un’erba afrodisiaca, o quella invecchiata otto mesi in botte con quattro differenti tipi di ciliegie; le birre più o meno affumicate, quelle alle pesche, alle amarene, alle marasche, al radicchio, al peperoncino, al caffè d’altura e altre da conversazione e meditazione; birre con note di liquirizia, cacao e frutta secca e altre con miscele segrete di luppoli autoctoni o speciali, che sembrano il frutto della fantasia angelica o diabolica di un alchimista o stregone, in cui perdersi e ritrovarsi. L’elenco potrebbe continuare a lungo ma ciò che sembra più significativo per qualche libera riflessione, sono almeno due elementi: la ripresa dei vocaboli, dello stile narrativo, talvolta retorico, utilizzati per la descrizione tecnica e il racconto dei vini importanti; l’atmosfera evocativa e magica che è il veicolo comunicativo delle birre di qualità, frutto di un linguaggio più o meno raffinato e per certi versi simile a quello dei rapimenti d’amore o dei profumi e delle essenze. Un esempio, tra i tanti possibili, è la descrizione che si poteva leggere fino ad alcuni anni fa nel sito Birrificio del Ducato riguardo alla Birra Ipa:

«Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, lei che è il nostro sogno ricorrente, la nostra dipendenza e la nostra cura. Causa e fine di molti dei nostri affanni, come nel cerchio del tempo ritorniamo sempre ad indugiare su di lei, la vogliamo dentro di noi. Vogliamo farci toccare il cuore e

l'anima, vogliamo perderci nei suoi profumi inebrianti, vogliamo fonderci con lei. I suoi profumi di mango e frutta tropicale, di pompelmo e arancia amara, le sfumature balsamiche e il contributo educato del malto: questa è poesia liquida, godimento fino all'ultima goccia. Il suo colore è ambrato chiaro, aranciato. La sua schiuma è candida e molto persistente, è ricca di resine nobili di luppoli della West Coast, ricca di saggezza. Come l'amore che infiamma il cuore e accendendo il desiderio per l'oggetto amato procura tormenti all'innamorato, così anche le nostre bramosie di luppolo troveranno redenzione dagli affanni ogni volta che riusciremo ad avvicinare le labbra a lei». Ora i contenuti sono più sintetici, sobri e tecnici¹⁹².

Qui può trovare conferma l'aforisma di Benjamin Franklin: «La birra è la prova che Dio esiste e vuole che siamo felici», ma è molto diverso il caso dell'uso e dell'abuso di birra in altri contesti più popolari o di massa.

Nel variegato fenomeno delle birre artigianali, un altro elemento significativo è la nascita e lo sviluppo dello “stile italiano” o *“Italian style”*, una via tutta italiana alla birra di qualità che, al di là delle contrapposizioni e delle dualità storico-culturali, sposa felicemente birra e vino. Le birre artigianali di qualità hanno seguito i vini di qualità sulla strada della ristorazione, della gastronomia e delle enoteche, e il confine tra i due mondi e tra le due antiche bevande sembra “nascosto”, “spostato”, molto liquido, o forse è meglio dire che la birra attinge al vino, vi si mescola e vi si ibrida, mentre non pare avvenire l'inverso. Ecco allora le birre maturate in botti di rovere dove spira ancora l'anima del vino, o la birra al mosto cotto di Cannonau, al mosto di uva Nasco, di Sangiovese, di Nebbiolo, di Montepulciano d'Abruzzo o ancora le birre fermentate con lieviti da vino o da champagne; la birra aromatizzata con uva Barbera, un'altra realizzata con aggiunta di mosto di uva Freisa in fermentazione o un'altra ancora prodotta con aggiunta di uve di Timorasso e ovviamente non manca la birra rifermentata in bottiglia secondo il metodo classico tipico degli spumanti: sosta in cantina di circa un anno seguita da sboccatura.

Venire a conoscenza di queste sperimentazioni e relazioni innovative tra birra e vino desta lo stesso interesse e stupore che si prova leggendo le parole di Pietro Andrea Mattioli, illustre studioso senese morto a Trento nel 1578. Raccontando che in Baviera il luppolo utilizzato per preparare la bir-

¹⁹² <https://www.birrificiodelducato.it/birre/parma-vecchia-ipa/> (cons. 10.2022).

ra (cervisia) era coltivato fra le pergole, riferiva che «danno questi fiori [di luppolo] sapor di vino alla cervisia, e fannola più aggradevole al gusto¹⁹³».

Oggi in Italia il consumo di birre artigianali rappresenta circa il 3% del totale, ma è in continua crescita grazie al diffondersi di nuovi prodotti, di un nuovo mercato e di una nuova cultura delle birre. La produzione è di circa 448.000 ettolitri e gli occupati sono circa 2.800¹⁹⁴. Dal settembre del 2010, un decreto ministeriale permette alle aziende agricole che producono orzo, di realizzare una malteria o un birrificio. Per essere considerata attività agricola e godere quindi di un regime fiscale più vantaggioso, l'azienda dovrà produrre birre utilizzando almeno il 51% di materie prime ricavate dalla propria malteria. Da qualche anno alcuni birrifici artigianali hanno iniziato a coltivare, magari con il metodo biologico, orzo e altri cereali e vari tipi di luppolo, dando vita a una nuova tendenza, quella degli agribirrifici.

¹⁹³ *Discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli Medico Sanese, nel Secondo Libro della Materia Medica di Pedacio Dioscoride Anazarbeo*, riproduzione in fac-simile dell'Ed. Veneziana del 1568, Roma, Stabilimento Tipografico Giulia, p. 421.

¹⁹⁴ <https://www.cronachedibirra.it/media-libri-e-pubblicazioni/36921/annual-report-di-assobirra-nel-2021-la-birra-e-ripartita-alla-grande-ma-il-futuro-e-in-chiaroscuro/> (cons. 10.2022).

II.

IL TRENTINO DELLE BIRRE

1. La birra in Trentino?¹⁹⁵

Quando è iniziato il consumo di birra in Trentino, e dove? Quando, dove e perché è arrivata? Veniva preparata dalle donne nelle valli e nei paesi o si beveva a boccali e *crìghet*¹⁹⁶ nelle osterie di Trento e Rovereto? Nelle fiere e nei mercati si smerciavano barili di birra? Anticamente qualche birra ha dissetato le gole di donne e uomini piegati sotto il sole a mietere l'orzo e a falciare l'erba? Ha placato l'arsura di minatori, fabbri, macellai e conciapelli, malgari, pastori e boscaioli, di persone eccitate da sfide alla morra o da una discussione sul valore di una vacca, un campo o un maiale? O forse è scesa generosa negli stomaci più o meno pingui e ben nutriti di principi vescovi e cortigiani, di nobili, castellani e signorotti, o di pievani in tutt'altre faccende affaccendati?

Insomma, in Trentino, territorio legato da sempre alla viticoltura, al consumo e al commercio del vino, quali sono stati i percorsi e le tappe della birra? Quando, dove e perché sono state gettate le basi di quella che nel corso dell'Ottocento sarebbe diventata l'industria trentina della birra? Chi sono stati i protagonisti di quest'avventura? Qual è la realtà odierna?

Le curiosità e gli interrogativi sono molti, la strada è lunga e tortuosa, nel tempo e nello spazio. È un tragitto avvincente che proverò a individuare, percorrere e tracciare con l'aiuto di varie fonti. Quando ci si avventura in un percorso impegnativo, quando si scrive e si legge, non si è e non si può essere soli. I personaggi, i luoghi e le storie ci parlano, ci guardano, ci toccano, ci annusano. Ci prendono per mano, ci accompagnano, la notte ci tengono

¹⁹⁵ Nel testo, Trentino e Alto Adige indicano i territori delle attuali province di Trento e Bolzano. «Area geograficamente peculiare, caratterizzata sia dalle difficoltà dei territori di montagna, sia dalla percorribilità delle sue valli principali, ciò che con il passare dei secoli verrà definito come "Trentino", nasce in qualche misura proprio come spazio di confine fra il mondo romano e il mondo germanico, e si porta dietro nella sua lunga storia tutte le sfide e le contraddizioni che una simile posizione gli lasciano in eredità. Come molti confini, anche questo è sia mobile, sia permeabile. I due mondi che lo definiscono a nord e a sud [...] cercano di prendersene porzioni e le rilasciano, mentre le comunità in esse insediate si costruiscono identità più o meno autonome per vivere o sopravvivere all'interno di questa mobilità dei confini, costruendo spazi per lo sviluppo della propria peculiarità. Al tempo stesso ogni movimento di confini, ogni "attraversamento" pacifico o bellicoso del suo territorio porta a contatti, commistioni, apprendimento reciproco di tecniche e di prodotti culturali». Pombeni P., in Marzatico F., Migliario E., *Il territorio trentino nella storia europea*, vol. I, *L'età antica*, Trento, FBK Press, 2011, pp. VII-VIII.

¹⁹⁶ Tazza (*tòzola*), gotto, grosso bicchiere da birra: dal tirolese *Krügel*, diminutivo del tedesco *Krug*, brocca, boccale.

svegli. Ci stanno vicini, poi fuggono via, si perdono, ritornano. Vivono e respirano dentro e fuori di noi.

La ricerca, la stesura del testo e la lettura vivono grazie all'aiuto e al contributo di molte persone. Ecco perché ogni tanto parlerò al plurale. Allora, per cominciare, beviamoci assieme una buona lager o se preferite un'ambrata, e rifocilliamoci con un po' di formaggio di malga e un pane di segale. Mettiamoci in cammino, pronti a sfogliare, leggere e studiare libri, atlanti e carte geografiche, e poi cronache, articoli di giornale e documenti d'archivio. Ascoltiamo le storie rugose di qualche anziano e, se qua e là mancano tasselli, grandi o piccoli che siano, perché non ci sono mai stati, sono spariti o non sono riuscito a trovarli, userò, useremo l'intuito e mi aiuterò con sorsi di astuzia, di immaginazione e di birra speziata.

2. In cerca di tracce

Nei suoi lavori di ricerca sull'alimentazione trentina, Aldo Bertoluzza ha indagato usi e costumi culinari delle varie classi sociali presenti sul territorio nel corso di otto secoli, approfondendo in particolare il periodo tra il XVI e il XX secolo. Per incontrare la birra in una nota della spesa o in una descrizione delle portate e delle bevande di un pranzo, di un ricettario o di un libro di cucina, dobbiamo rifarci a una ricetta per preparare una zuppa di birra piuttosto sostanziosa che compare nel *Manuale di Cucina per principianti e per cuoche già pratiche* della trentina Caterina Prato. Pubblicato in tedesco a Graz nel 1861, il manuale fu tradotto in italiano nel 1893. La ricetta è riportata da Bertoluzza in un suo lavoro del 1997¹⁹⁷.

Zuppa di birra

Si fanno bollire circa 7 decilitri di birra leggera, schiumandola diligentemente, unendovi dei chiodi di garofano, una scorza di cannella e una di limone e un po' di zucchero. Si frullano 2 decilitri di panna di latte con 3 tuorli d'uovo e si versa tutto nella birra bollente, continuando a frullare sino a quando diventa densa.

Quali tracce più antiche possiamo trovare per ipotizzare e costruire una

¹⁹⁷ Bertoluzza A., *La cucina trentina degli Asburgo: sec. XIX-XX*, Trento, U.C.T., 1997, p. 38.

storia della preparazione, della produzione e del consumo della birra in Trentino prima di questo periodo? Dobbiamo davvero aspettare la seconda metà dell'Ottocento e confermare quindi l'opinione comune che la birra sia giunta in Trentino solamente grazie agli influssi della tradizione, degli stili di vita, dell'industria e della cultura mitteleuropea e ai relativi scambi economici e culturali?

Per quanto determinati a trovare tracce e indizi anteriori, parrebbe proprio di sì. Nei pasti e nei banchetti documentati da Bertoluzza la birra non compare mai. Che sia trentino o di Alicante, che sia schietto o acquerello, di cantina o cotto, il vino regna invece ovunque sovrano. E non c'è traccia di birra nei modi di dire trentini più comuni, nei proverbi e nelle espressioni dialettali, cosa che, del resto, a parte qualche rara eccezione, vale per tutto lo stivale¹⁹⁸. Queste circostanze ci permettono di affermare che in Trentino prima del 1861 non si beveva birra? E come mai oggi il Trentino è ai primi posti per consumo di birra pro capite e vi sono diversi birrifici artigianali?

Mettiamoci in viaggio e proviamo a ripartire, stavolta da molto più lontano. Per scoprire però quasi subito, provando un sapore un po' acidulo di frustrazione e delusione, che allo stato attuale nel territorio trentino non esistono testimonianze archeologiche concrete riferibili alla preparazione e al consumo di birra nell'antichità¹⁹⁹. E questo nonostante nell'Italia settentrionale la diffusione dell'agricoltura, introdotta con l'arrivo di agricoltori provenienti dalle regioni del Mediterraneo orientale e meridionale, sia databile intorno al VI millennio a.C.²⁰⁰. In particolare, sulle Alpi i primi grani coltivati furono il farro piccolo e grande e l'orzo. In Trentino «sulla base di quanto emerso con gli scavi condotti a La Vela [di Trento, n.d.a.], la comparsa dell'agricoltura, attestata da cereali (orzo [*Hordeum vulgare* s.l.], farri-cello [*Triticum monocossum*], farro [*Triticum dicocum*], frumenti nudi [*Triticum aestivum/durum*]) e legumi, rilevati pure nei siti all'aperto di Villandro

¹⁹⁸ La parola birra, non compare mai nell'*Atlante paremiologico italiano: questionario: ventimila detti proverbiali raccolti in ogni regione d'Italia*, a cura di Franceschi T. e Cervini C., Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2000. A novembre del 2022 nel web la parola birra compare circa 51 milioni di volte, la parola vino 719 milioni.

¹⁹⁹ È ipotizzabile invece il consumo di una bevanda di corniolo fermentato nell'area di Molina di Ledro tra l'età del rame (circa 3.500/3300 - 2.500/2.300 a.C.) e l'età del bronzo (circa 2.300/1.000 a.C.), all'interno del complesso fenomeno culturale del bicchiere campaniforme.

²⁰⁰ Francisci D., *Macine per cereali dalla Val di Non: dal manufatto alla storia*, Roma, Edizioni Quasar, 2011, p. 3.

[in Valle Isarco, n.d.a.] e Aica di Fié [in Val di Tires, n.d.a.], si colloca nei primi secoli del V millennio a.C.²⁰¹». Si è visto come le diverse varietà di cereali fossero utilizzate per preparare focacce, pani, zuppe, pappe, alimenti e bevande di uso quotidiano e cerimoniale. Perciò, benché questa circostanza non sia attestata, è comunque ipotizzabile immaginare e pensare che anche in Trentino, come altrove sulle Alpi, anticamente vi siano stati casi più o meno isolati di consumo di birra o di protobirre.

La bevanda tuttavia non compare neanche nei sistemi alimentari dell'età del ferro (900-15 a.C.) atesina²⁰², e in Trentino, allo stato dei fatti, non è stato rinvenuto nulla di simile all'importante scoperta protostorica di Pombia, in Piemonte, di cui ho parlato, forse la testimonianza materiale più antica di preparazione europea di birra, bevuta da popolazioni protoceltiche intorno al 550 a.C. La bevanda, scura e rossastra, era prodotta con una miscela di cereali e aromatizzata con il luppolo.

Non esistono attestazioni di preparazione e consumo di birra presso i Reti, peraltro dediti alla vitivinicoltura, e benché sia ancora una volta ipotizzabile, non abbiamo alcuna testimonianza sulla produzione e il consumo di birra in età romana²⁰³, e non si parla di preparazione e consumo di birra neanche durante il periodo successivo, quello compreso tra la fine dell'Impero d'Occidente (476 d.C.) e l'avvento di quello Carolingio (circa 800 d.C.). In realtà, le ragioni per supporre il contrario relativamente a questo periodo e ai secoli successivi sembrano potersi rafforzare se pensiamo agli spostamenti dei popoli, alla fuga di profughi da terre devastate dalle guerre, alle numerose forme e modalità di rimescolamento culturale (accettazione, contaminazione, rifiuto, assimilazione, integrazione ecc.), all'esistenza di società multietniche, fenomeni e circostanze tutt'altro che esclusivi dell'età contemporanea. In particolare, per fare un solo esempio, basti pensare «alla lunga fase che portò alla crisi dell'Impero romano d'Occidente e alla fondazione dei regni "romano-barbarici", quando a partire dalla seconda metà del secolo IV si ruppe il precario equilibrio che per diversi decenni aveva garantito il controllo delle frontiere imperiali. Fu in questo contesto che an-

²⁰¹ Marzatico F., Migliario E., *Il territorio trentino nella storia europea*: vol. I, *L'età antica*, cit., p. 21.

²⁰² Pisoni L., *Aspetti e problemi dell'occupazione del territorio, dell'organizzazione sociale e dell'economia agro-pastorale nell'età del ferro atesina: un'introduzione allo studio dei sistemi alimentari*, in *Preistoria Alpina* 44, Trento, Museo Tridentino di Scienze Naturali, 2009, pp. 227-245.

²⁰³ Buonopane A., *Società, economia, religione*, in *Storia del Trentino II: l'età romana*, a cura di Buchi E., Bologna, il Mulino, 2000.

che nelle Alpi centrali e orientali avvennero importanti mutamenti nell'organizzazione sociale, nelle forme dell'habitat, nelle aggregazioni politiche ed etniche in seguito all'irruzione, l'espansione o l'occupazione militare di popolazioni "barbariche"²⁰⁴, di per sé plurietniche oltreché produttrici e consumatrici di birra. Parrebbe quindi che Goti, Longobardi²⁰⁵ e Franchi non abbiano lasciato segni e testimonianze utili per affermare che nel territorio trentino fossero comuni e diffusi la produzione e il consumo di birra.

Non risultano esserci tracce o ipotesi concrete riguardanti la consuetudine o la tradizione della preparazione domestica, monastica o conventuale di birra in Trentino nel periodo medievale²⁰⁶. All'interno di monasteri e conventi trentini, monaci o frati non avrebbero quindi mai preparato o prodotto birra, pratiche invece comuni, consolidate e ben documentate, come detto, in diverse regioni europee. Nei conventi dei francescani del Trentino non risultano esserci mai stati dei birrifici, mentre vi sono numerose testimonianze della produzione di vino e grappa²⁰⁷. Lo stesso vale per i conventi dei cappuccini, per i quali nel corso di tutte le ricerche archivistiche che ho svolto non ho trovato alcun documento che riguardasse la birra. L'ennesima, e un po' demoralizzante assenza la riscontriamo nei registi dell'archivio del principato vescovile di Trento, dove sono raccolte, tra l'altro, decine e decine di investiture di feudi con gli elenchi delle relative decime²⁰⁸.

Gli Statuti di Riva del Garda del XIII secolo regolano la vendemmia, quelli di Trento del XIV parlano dell'importazione e dell'esportazione del vino, consuetudini antichissime praticate già in epoca preromana e romana nella città e del territorio limitrofo²⁰⁹. Nessuna notizia o riferimento diretto alla birra compare nelle note e nelle cronache di viaggio di molti viaggiatori più

²⁰⁴ Albertoni G., Varanini G. M., *Il territorio trentino nella storia europea*, vol. II, *L'età medievale*, cit., p. 17.

²⁰⁵ Per approfondimenti, cfr. *Archeologia e storia dei Longobardi in Trentino (secoli VI-VIII): atti del Convegno nazionale di studio*, Mezzolombardo, 25 ottobre 2008, Mezzolombardo (Tn), Comune di Mezzolombardo, 2009.

²⁰⁶ Cfr. *Storia del Trentino III: L'età medievale*, a cura di Castagnetti A. e Varanini G. M., Bologna, Il Mulino, 2004.

²⁰⁷ Mail di p. Remo Stenico, Biblioteca S. Bernardino a Trento, febbraio 2011, corrispondenza di studio privata.

²⁰⁸ Ippoliti G., Zatelli A. M., *Archivi Principatus Tridentini regesta: sectio Latina (1027-1777)*, a cura di Ghetta F. e Stenico R., Trento, Nuove arti grafiche, 2001.

²⁰⁹ Albertoni G., Varanini G. M., *Il territorio trentino nella storia europea*, vol. II, *L'età medievale*, cit. pp. 163-172.

o meno illustri che nel corso del XIV e XV secolo hanno percorso la regione trentino-tirolese, nonostante i tanti luoghi attraversati e le numerose soste nei conventi, nei castelli, negli ospizi, nelle locande e nelle osterie di villaggi e cittadine più o meno grandi: le bevande più diffuse e consumate sembrano essere state, di fatto, il vino e il latte²¹⁰. Nelle cronache di viaggio, la birra non è nominata neanche nelle zone e nelle valli più alpine dove non si coltivava la vite, mentre gli unici riferimenti all'orzo riguardano la sua esportazione dalla Valle dell'Adige alla Baviera e il suo utilizzo nella preparazione del pane. L'assenza della birra è riscontrabile nei resoconti di molti altri viaggiatori²¹¹ e durerà per secoli. Nessun accenno, per esempio, nel *Viaggio attraverso il Tirolo*²¹² di Frédéric de Mercey, benché ricco di annotazioni di carattere etnografico; nulla sulla birra nei resoconti di viaggio del solitario londinese Charles Latrobe²¹³, anch'egli attento alle descrizioni di carattere etnografico.

Sono assenze che stupiscono, soprattutto se consideriamo il Trentino come un territorio di vie e percorsi di acqua e di terra, di passi e dogane, di ospizi e luoghi di sosta: eppure piccole produzioni di birra devono essere esistite sia nelle piccole comunità sia, e forse a maggior ragione, a Trento, città di confine e di transito, animata, come annotò il bresciano Michelangelo Mariani nel 1673, da «un flusso e reflusso continuato» di uomini e di merci lungo la via del Brennero. L'autore, cronista ed etnografo *ante litteram*, scrisse anche che in Trentino «si produce vino per tre anni, grano per tre mesi»; che per i trentini il quinto elemento era il vino, come per i cinesi il legno; che i contratti e le compravendite si suggellavano con il vino; che il vino è il bastone della «cadente» vita, specchio del cuore e farmaco divino²¹⁴. Di birra o cervogia neanche l'ombra.

Di fatto, essere sul confine tra Italia e mondo austro-germanico «costi-

²¹⁰ Cfr. Osti G., *Attraverso la regione trentino-tirolese nel Cinquecento*, Rovereto, Osiride, 2011; Osti G., *Attraverso la regione trentino-tirolese nel Quattrocento*, Rovereto, Nicolodi-Biblioteca Civica "G. Tartarotti", 2005.

²¹¹ Per una panoramica sull'argomento, cfr. *Viaggi e viaggiatori: Trentino-Alto Adige/Südtirol*, a cura di Lancetti F., Trento, Ed. U.C.T., 2007.

²¹² Mercey, F., *Viaggio attraverso il Tirolo*, copia anastatica dell'ed. 1833, Trento, Panorama, 1988.

²¹³ Latrobe C. J., *Un viaggiatore inglese tra ladini tirolesi e italiani nel 1830*, Trento, Panorama, 1989.

²¹⁴ Mariani M., *Trento con il Sacro Concilio et altri notabili [...]*, rist. an. dell'ed. originale del 1673, Trento, [s.n.], 1989; cfr. anche Bellabarba M., Luzzi S., *Il territorio trentino nella storia europea*, vol. III, *Letà moderna*, cit., pp. 127-27.

tui per Trento un carattere fondante e in modi diversi ne permeò la vita e la cultura. Influi profondamente anche sul radicamento degli immigrati di lingua tedesca. Trento, infatti, non era solo centro di transito, tappa imprescindibile, per quanto non primaria, del commercio tra le piazze italiane e quelle d'Oltralpe: era sede di un principato vescovile, capitale di un territorio. Circostanza, questa, che rappresentava un motivo di richiamo per chi, cercando lavoro e fortuna, guardava alle molteplici esigenze della corte e agli indotti che essa alimentava, per esempio ospitando spesso principi, ambasciatori e personaggi in viaggio attraverso il Brennero. [...] La città, con i suoi otto, forse diecimila abitanti, era una delle più popolate dell'arco alpino; attraeva e ospitava mercanti provenienti dalle valli limitrofe, dal Veneto, dal Bresciano e dal Bergamasco, e infine dai territori germanofoni del settentrione²¹⁵».

In particolare, gli immigrati di lingua tedesca, concentrati nel quartiere di San Pietro, avevano dato vita a diverse corporazioni. Tra il XIII e il XVIII secolo vie erano quelle dei minatori, dei calzolai, dei pellicciai, dei mugnai e dei fornai, dei sarti, dei calzolai e dei conciapelli, dei falegnami e altre²¹⁶. Gli immigrati esercitavano diversi altri lavori (macellai, mercanti e bottegai, fabbri, armaioli e orefici, barbieri e cerusici, domestiche e domestici, aiutanti di bottega e operai, ma anche funzionari e segretari di corte, guardie e artisti). Un nucleo particolarmente rappresentativo e radicato era quello degli osti e dei locandieri tedeschi. Alla metà del Quattrocento le locande aperte erano almeno quattordici e nei secoli successivi non furono mai meno di dieci²¹⁷. E poi c'erano fiere e mercati. In occasione delle quattro fiere annuali ordinarie, la città si popolava di commercianti italiani e tedeschi. Dopo la preparazione dell'area esterna alla porta meridionale di Santa Croce, l'attuale Piazza Fiera, la zona poté contenere dalle trenta alle sessanta botteghe, benché dopo il 1635 il governo di Innsbruck avesse consegnato a Bolzano il ruolo di sede fieristica regionale²¹⁸.

Lo stesso Concilio di Trento, nonostante le difficoltà di approvvigionamento della città²¹⁹, in certi momenti fu anche l'immagine del trionfo

²¹⁵ Luzzi S., *Stranieri i città: presenza tedesca e società urbana a Trento (secoli XV-XVIII)*, Bologna, Il Mulino, 2003, p.13.

²¹⁶ *Ivi*, pp. 195-229.

²¹⁷ *Ivi*, pp. 229-236.

²¹⁸ *Ivi*, pp. 32-33.

²¹⁹ Cfr. Mazzone U., *Trento città del concilio. Aspetti e momenti di uno storico appuntamento*, in

dell'abbondanza del cibo e del vino²²⁰. Infine, quasi due secoli e mezzo dopo il Concilio, Mozart nel *Don Giovanni* citò «l'eccellente Marzemino».

Tutti questi elementi suscitano alcune riflessioni. Fermo restando che la produzione e il commercio del vino rappresentavano un'importante attività economica della città, è ragionevole supporre che in una o forse più di queste osterie e locande si sia bevuta della birra, importata o prodotta *in loco* o nelle vicinanze, benché non vi siano prove concrete né alcun tipo di riscontro. Fra tutte le persone che nel corso di alcuni secoli sono passate per Trento o si sono stabilite in città per i motivi più svariati, spingendosi magari poi nelle valli, e specialmente quelle provenienti da Augusta, dalla Baviera, dalla Boemia, dalla Carinzia, e da altre località dell'Austria, della Germania e della Svizzera²²¹, poche o tante conoscevano e consumavano certamente la birra, perciò l'avranno cercata e chiesta, forse se la saranno portata appresso o l'avranno preparata in casa. Non è possibile immaginare che nel corso dei secoli che stiamo percorrendo, a Trento e in Trentino non si sia mai versato un goccio di birra. Certo non si può provarlo ma soltanto ipotizzarlo.

Ciononostante, stando documentazione disponibile e alle testimonianze di vari studiosi con cui ho scambiato informazioni, quest'assenza della birra sarebbe durata almeno fino al XVIII-XIX secolo. Al contrario del vino, che in Trentino ha invece una tradizione e una storia antica²²².

In particolare, per quanto riguarda il Seicento e il Settecento, a fronte della varietà e molteplicità di merci vendute, importate ed esportate, si

Storia del Trentino: l'età moderna vol. IV, a cura di Bellabarba M. e Olmi G., Bologna, Il Mulino, 2002, in particolare le pp. 490-96.

²²⁰ Sul consumo di vino nelle osterie di Trento e del Trentino e su alcune feste in occasione del Concilio, cfr. Fox E., *Storia delle osterie trentine: dall'antica ospitalità, al moderno turismo*, Trento, Innocenti, 1975, in particolare le pp. 108-111.

²²¹ Cfr. Ghetta P. F., *Il libro dei forestieri di Trento*, in *Studi di Scienze Storiche*, Rivista della «Società Trentina di Scienze Storiche», a. LXIV, n. 4, 1985, Trento, Temi, 1985.

²²² «Per quanto riguarda il Trentino, furono indubbiamente gli Etruschi a fungere da tramite principale delle tecnologie vitivinicole elaborate nel Mediterraneo orientale e, in particolare, nel mondo greco. [...] in accordo con i maggiori studiosi della materia [...] è verosimile pensare che nel V secolo a.C. le popolazioni delle nostre regioni bevessero vino importato, mentre solo nel secolo successivo abbiano cominciato a produrlo in proprio». Andreotti A., *Vino Trentino: Cantine. Tradizioni. Benessere*, Trento, Artimedia, 19993, pp. 23-24. Cfr. anche: Šebesta G., *Il lavoro dell'uomo nel ciclo dei Mesi di Torre Aquila*, Trento, Provincia Autonoma di Trento, 1996, pp. 171-188.

registra l'assenza di produzione e compravendita di birra nelle attività dei bottegai e commercianti trentini Salvadori, analizzate da Cinzia Lorandini²²³. Anche le ricche e vaste *Memorie* di Angelo Michele Negrelli (1764-1851), commerciante della Valle di Primiero, non fanno cenno della birra se non in contesti esterni al Trentino e solamente in un paio di occasioni²²⁴. Il mestiere di birraio non è nell'elenco del taglione [tassa, balzello, n.d.a.] del 1703-1717 per i negozi di Trento²²⁵; inoltre, a fine Settecento gli aggravi delle comunità di Ronzo (in Val di Gresta) e di Ivano Fracena (in Valsugana) – due esempi tra i tanti – interessano diversi tipi di derrate e beni, ma si parla sempre di vino e viti e mai di birra²²⁶. Alcuni dati che documentano il volume delle merci, delle importazioni e delle esportazioni e dei relativi saldi dei movimenti commerciali rilevati nel 1775, 1779, 1790, 1801 in Tirolo comprendono anche la birra o l'acquavite di birra ma non sembrano facilmente interpretabili e contestualizzabili²²⁷. In ogni caso è certo che in Trentino fino al 1790 non esisteva ancora alcuna fabbrica di birra; se però allarghiamo lo sguardo all'attuale Alto Adige la situazione è molto diversa. Due esempi: tra il 985 e il 993 l'elenco delle decime che doveva versare un maso in località Ôlang (Oaling-Valdaora) in Val Pusteria, comprendeva dieci situle di vino e venti di *cerevisiae*, cioè di birra, prodotta per l'autoconsumo²²⁸. Nell'abbazia benedettina di Marienberg-Monte Maria vicino a

²²³ Lorandini C., *Flussi commerciali tra Italia settentrionale e Mitteleuropa nel secolo XVIII*, in *Annali dell'Istituto storico italo-germanico in Trento*, Bologna, Il Mulino, XXX, 2004, pp. 71-92.

²²⁴ Negrelli A. M., *Memorie che servono alla storia della sua vita ed in parte a quella de' suoi tempi, scritte da lui medesimo, con difficoltà per l'abbreviata sua vista, negli ultimi anni del suo vivere*, a cura di Pistoia U., Feltre (BI), Agorà, 2010. Angelo Michele Negrelli, padre di Luigi, l'ingegnere ideatore del Canale di Suez, nel suo girovagare incrociò e descrisse almeno 87 tra osterie e locande del Lombardo-Veneto e del Tirolo.

²²⁵ Grandi C., *La popolazione della città di Trento nel corso del Settecento: una capitale che si spegne. Appendice documentaria*, in *Il Trentino nel Settecento fra Sacro Romano Impero e antichi stati italiani*, a cura di Mozzarelli C. e Olmi G., Bologna, Il Mulino, 1985, pp. 776-79.

²²⁶ Coppola G., *Terra, proprietari e dinamica agricola nel Trentino del '700: Appendice*, in *Il Trentino nel Settecento [...]*, cit., pp. 732-34.

²²⁷ Moioli A., *Aspetti del commercio di transito nel Tirolo della seconda metà del Settecento: Appendice*, in *Il Trentino nel Settecento [...]*, cit., pp. 874-895.

²²⁸ Drescher R., Speckmann W. D., *La birra in Alto Adige: cronaca dell'arte birraria fino ai birrifici artigianali dei giorni nostri*, Bolzano, Comitato per la promozione della cultura birraria dell'Alto Adige - Edition Raetia, 2013, p. 13, cui rimando per approfondimenti.

Malles, in Val Venosta, fondata nel XII secolo, monaci, pellegrini e persone di alto rango consumavano birra. La bevanda non era prodotta nell'abbazia ma più a valle, nel castello di Malles, dove vi erano persone esperte nella fabbricazione. La pratica fu comune fino a circa la metà del XIV secolo²²⁹.

In ambito tirolese, territorio di vino, «la produzione di birra vanta una tradizione secolare, al punto che la prima *Brauerei* è documentata a Wilten, nei pressi del capoluogo Innsbruck, fin dal 1305. Ad attivarla erano stati alcuni mastri birrai provenienti dalla Boemia. Per secoli tale presenza risultò comunque del tutto circoscritta, fino a che nella seconda metà del secolo XVI, con l'arrivo a Innsbruck dell'arciduca e poi imperatore Ferdinando II con il suo seguito di funzionari e militari di origine boema, il consumo della birra conobbe un evidente incremento, finendo per stimolare in sede locale l'offerta di questo prodotto. Ad occuparsene continuarono ad essere i mastri birrai provenienti dalla Boemia, affiancati tuttavia anche da alcuni loro colleghi bavaresi, che contribuirono ad una diversificazione del prodotto²³⁰». L'arciduca Ferdinando II, un boemo amante della birra, incoraggiò la coltivazione dell'orzo e la costruzione di birrerie.

Secondo Andrea Leonardi, storico dell'economia trentina che si è occupato anche della produzione della birra nel Tirolo, «tutti gli studi condotti sull'origine della produzione della birra nel contesto tirolese fanno comunque emergere che, mentre nella parte settentrionale della regione (l'attuale Bundesland austriaco Tirol), grazie all'influenza esercitata dai funzionari di corte boemi, dal loro entourage e dalle guarnigioni militari, il consumo della birra cominciò, quanto meno nell'area urbana, ad entrare, fin dal tardo Cinquecento, nelle abitudini alimentari della popolazione locale, nella parte meridionale della regione (l'attuale regione Trentino Alto Adige/Südtirol) fino ai primi decenni del secolo XIX non si trova traccia del consumo di questa bevanda e men che meno di birrerie in cui fosse prodotta²³¹».

D'altro canto, ai confini con il Tirolo, o nelle sue vicinanze, erano sorte da tempo diverse produzioni di birra. A Villach, in Carinzia, si preparava birra già nel medioevo. L'attività, sviluppatasi nel XVII e XVIII secolo, por-

²²⁹ Camurri G. P., *Produzione della birra [...]*, cit., pp. 48-49 e 56.

²³⁰ Richter G., *Die Brauindustrie Tirols [...]*, Innsbruck, 1969, pp. 10-12, ora anche in Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra tra XIX e XX secolo nel contesto della produzione italiana*, in Di Vittorio A., Barciela López A., *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Alicante, Universidad de Alicante, 2003, p. 29.

²³¹ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra [...]*, cit., p. 29.

tò alla fondazione nel 1738 della fabbrica di birra Villacher; ad Hallein, nel salisburghese, la fabbrica di birra Kaltenhausen sorse nel 1475, mentre nel 1492 a Salisburgo venne fondata la birreria Stiegl.

Tornando in Trentino, l'assenza della birra rimane anche spostandosi nel campo delle raffigurazioni della bevanda e delle materie prime per produrla. Se assumiamo gli affreschi del *Ciclo dei Mesi* nella Torre Aquila del Castello del Buonconsiglio di Trento come punto di riferimento del racconto per immagini del lavoro, della cultura materiale e della vita economica, sociale e culturale dell'uomo nel periodo medievale e tardo medievale (fine XIV - inizio XV secolo) trentino, si nota la presenza di raffigurazioni della coltivazione e della lavorazione del frumento, ma l'assenza di immagini relative al luppolo e alla birra, mentre alla coltivazione della vite, e al relativo utilizzo di strumenti e tecniche, è dedicato il riquadro del mese di ottobre²³². La birra è assente perfino in un grande affresco di frontiera da cui era lecito aspettarsi una novità o una sorpresa. È *La presa di Troia* del pittore tedesco tardo rinascimentale Bartholomäus Dill, che lavorò in Alto Adige e nel Castello del Buonconsiglio. L'opera si trova su un palazzo di Fondo, in alta Val di Non, appartenuto ai Thun. I maiali, le scimmie e gli animali musicanti che animano l'affresco rimandano alle molte raffigurazioni del mondo alla rovescia, ma i lanzichenecchi, accompagnati da alcune iscrizioni in versi (per esempio: «Caro fratello, come puoi bere tanto vino?») ci raccontano in maniera chiara la loro passione per il vino e non per la birra²³³. Nelle decorazioni delle maioliche delle stufe a olle conservate nel Castello del Buonconsiglio e nel Museo etnografico trentino San Michele non ci sono, infine, immagini di birra, orzo e luppolo.

Il territorio trentino è quindi inequivocabilmente terra e culla di vigneti e il vino vi regna sovrano dal IV secolo a.C. passando per l'anno Mille, il medioevo, il rinascimento e via via fino a oggi. Nell'economia del territorio trentino il vino ha avuto e ha un'importanza enorme. Dall'inizio del Cinquecento al Settecento la superficie a vite si quadruplica. Secondo il catasto settecentesco la viticoltura è la coltura più praticata nel fondovalle e in collina. Nel territorio di Rovereto a metà del Settecento si producevano quasi 20.000 ettolitri di vino. La coltivazione della vite è estesa e la produzione di vino, oltre a soddisfare la domanda interna, è stimolata dalle richieste che

²³² Per approfondimenti, cfr. Šebesta G., *Il lavoro dell'uomo nel ciclo dei Mesi di Torre Aquila*, cit.

²³³ Chini E., *Affreschi a Fondo fra Trecento e Cinquecento dopo il restauro*: Fondo (Tn), Comune di Fondo, 1989, pp. 23-32.

arrivano dall'esterno, in particolare dal Tirolo tedesco²³⁴. Dal “vino retico”²³⁵ fino alla fine del XVIII secolo, la bevanda di Bacco ha regnato incontrastata, accompagnando in quantità modeste o smodate i pasti, i banchetti, le feste e le sbronze di ogni ceto sociale. Per migliorare e valorizzare la coltivazione dei vigneti e la produzione e commercializzazione del vino, nel 1866 fu fondata la Società Enologica Trentina. E non sulla birra, ma ovviamente sulla vite e il vino, troviamo articoli, relazioni, studi, discussioni nelle principali riviste di storia, agricoltura e cultura trentina nel periodo compreso tra il 1882 e il 1914²³⁶.

Sembra quindi di trovarsi ancora una volta di fronte a un confine sociale, economico e culturale, a una linea di demarcazione, a uno spartiacque più o meno invisibile, mobile e flessibile, figlio di un punto di vista mediterraneo-centrico che ha considerato per secoli il mondo germanico barbaro, pagano e quindi birrofilo, e il mondo latino colto, più o meno cristiano e assolutamente vinofilo, nonostante i due orizzonti culturali nel XIX secolo abbiano alle spalle secoli e secoli di incontri, di scambi e contaminazioni reciproche.

Tuttavia, «la ragione di tale netta diversificazione è da cogliere in primo luogo nella diffusione della vite, nonché della pratica enologica ad essa connessa, cui conseguiva un diffuso consumo di vino, rilevabile in tutta la parte meridionale del territorio tirolese. Dietro la plurisecolare presenza dell'attività viticolo-enologica stava una radicata consuetudine nell'utilizzo non solo del vino, ma anche dei suoi derivati – grappa in primo luogo, ma anche aceto – che si era propagato dalle valli dove si praticava la viticoltura, a quelle dove per ragioni climatiche, la vite non poteva allignare²³⁷».

Ulteriori conferme a questi dati di fatto e a queste considerazioni arrivano da altri studi e materiali diversi, come ci racconta, ad esempio, Antonio Faes, medico nell'ospedale di Trento, riferendosi alla seconda metà del Set-

²³⁴ Coppola G., *Terra, proprietari e dinamica agricola nel Trentino del '700* [...], cit. pp. 719-20.

²³⁵ Termine utilizzato per la prima volta da Catone il Vecchio (234 -149 a.C.) per identificare un vino molto apprezzato prodotto nel veronese alle falde dell'areale dei Reti. Per approfondimenti, cfr. https://www.muse.it/it/Editoria-Muse/Preistoria-Alpina/Documents/PA_49bis-2019/06%20Marzatico.pdf (cons. 10.2022). Cfr. anche Marzatico F., Migliario E., *Il territorio trentino nella storia europea*, vol. I, *L'età antica*, cit., pp. 113-14.

²³⁶ Cfr., ad esempio: Pizzini P., *Indici analitici delle riviste Archivio Trentino (1882-1913), Tridentum (1898-1913), Pro Cultura (1910-1914), Archivio Storico per Trieste, l'Istria e il Trentino (1881-1895)*, Trento, Società di Studi di Scienze Storiche, 1976.

²³⁷ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra* [...], cit., p. 29

tecento e ai primi decenni dell'Ottocento. «Le bevande ordinarie dei villici sono l'acqua e il latte; al vino che è comunemente in uso tra gli abitatori delle città e de' grossi luoghi, non rinunziano nemmeno i contadi. I nostri vini offrono essi stessi grandissime varietà; ve ne sono di infimi, e ve ne hanno di generosi ed eletti²³⁸».

Insomma, cercare la strada o almeno la scia della birra in Trentino è come sfogliare pagine di un diario intriso di vino, grappa e latte: è il diario di un'assenza, di un vuoto, forse di una sparizione. Bisogna farsene una ragione. Almeno fino alla fine del Settecento, quando qualcosa, molto in sordina, inizia a salire piano piano in superficie e a spumeggiare nonostante le considerazioni del Faes.

3. L'industria della birra in Trentino: descrizione di una parabola

Nel 1836 Gioseffo Pinamonti, autore e sacerdote di Rallo in Val di Non, è uno dei primi a indicarci la strada della birra in Trentino, quando dipinge con tratto veloce le abitudini gastronomiche "internazionali" della città del Concilio: «Amasi anche in Trento di mangiar bene, e vi si alternano vivande preparate all'italiana, alla francese e alla tedesca; il che potrebbe far credere a qualche rigorista, essere i Tridentini poco meno che Sibariti²³⁹. [...] Pochi fanno uso immoderato di vino e di liquori. [...] Bevesi invece da poco in qua molta birra, e perché piace, e perché si sperimentò, essere questa bevanda meno pericolosa in ogni senso che il vino²⁴⁰».

Finalmente una testimonianza! La breve considerazione sulla minore pericolosità della birra, è utile per iniziare a ragionare su alcune delle motivazioni che allora e oggi hanno favorito e favoriscono la diffusione della bevanda. Più avanti, in un capitolo sull'industria, il commercio e i costumi dei trentini, Pinamonti fornisce altri piccoli ma fondamentali tasselli su cui innestare questo tentativo di raccontare la storia della birra in Trentino: «So-

²³⁸ Faes A., *Considerazioni topografico-mediche sul Trentino*, Trento, 1852, cit. in Bertoluzza A., *Cucina Trentina del Settecento*, Trento, Ed. U.C.T., 1990, p. 10.

²³⁹ Sinonimo di raffinato, amante del lusso e dei piaceri: da Sibari, antica città calabra della Magna Grecia situata sul golfo di Taranto, in provincia di Cosenza, i cui abitanti ebbero fama di gente dedita al lusso e ai piaceri.

²⁴⁰ Pinamonti G., *Trento, sue vicinanze, industria, commercio e costumi de' trentini*, Trento, Marietti, 1836, p. 100.

no ancora in città poche fabbriche, perché vi è ancora chi, amante del *vecchiume*, dà sempre addosso agl'intraprendenti, ma non ne siamo privi. Non intendiamo per fabbriche il lavorare *pelli*, il far *candele*, *stoviglie*, *cordami*, *tele*, *cappelli*, *casserole*, *pajuoli*, *anelli*, *collane*, *tabacchiere*, *calici*, *croci* di metallo anche prezioso, ché gente occupata in questi lavori ce n'è molta. Il sig. Chiapani ha una *Fonderia di campane*. Vidi e Bormioli hanno fabbriche di *Vetri e Cristalli*. I signori Testori e Colombari e il [...] Bertolini fanno fabbricare e spediscono *carta*. Evvi pure una fabbrica di *birra* buona quanto la bavarese²⁴¹. Ecco un'altra traccia! A Trento nel 1835-'36 esisteva una fabbrica di birra. Nel suo lavoro, alla voce "Birra", Pinamonti specifica infatti che «in più luoghi, tanto in città che fuori delle porte, se ne beve di buona, fabbricata qui presso piazza di Fiera, o condotta qua da paese tedesco. Vendesi per ordinario a carantani quattordici fino ai diciotto per ogni mossa viennese, e la mossa equivale a due bottiglie di Sciampagna²⁴²». Il prezzo ordinario del vino «ottimo» è invece di una lira austriaca a *mossa*²⁴³, quindi a Trento la birra poteva costare un po' meno del vino, almeno di quello di qualità superiore. Un anno dopo il lavoro del Pinamonti, un'altra Guida di Trento parla di vino e di birra: «Il vino migliore vien raccolto in Mesiano, Gocciadoro, Ravina, Romagnano e Calavino, ed il vin retico imbandiva le mense anche dell'opulento romano. L'altra campagna produce pure buon vino, il quale non è a porsi in confronto col già accennato. La bassa classe usa il sì detto acquarello, e vin piccolo, distinto col primo, o col secondo dei due nomi secondo che coll'uva pigiata si mescola più o meno acqua. Nell'estate il trentino beve volentieri della birra, che veniva ritirata dal vicino Tirolo tedesco, e della quale presentemente esistono in Trentino due fabbriche²⁴⁴». Una è «fuori Porta Maria Teresa nei Bottegoni di Fiera, l'altra a Piedicastello, oltre Porta S. Lorenzo²⁴⁵». Le fabbriche di birra sono già due e della seconda abbiamo riscontro in un *Avviso* della fine del 1837. La fabbrica doveva essere quindi sorta in quell'anno o poco prima: «Giacomo Dallapè di Trento tiene in Piedicastello una fabbrica di Birra di eccellente qualità ad uso Baviera,

²⁴¹ *Ivi*, p. 91.

²⁴² *Ivi*, p. 123. La *mossa* è una vecchia misura austriaca per i liquidi, pari a l. 1,41 o 1,04, suddivisa in 4 *fràciei*.

²⁴³ *Ivi*, p. 156. 1 lira austriaca equivaleva a 20 carantani.

²⁴⁴ Toneatti N., *Guida del viaggiatore per la città e per li dintorni di Trento*, Trento, Monauni, 1837, p. 13.

²⁴⁵ *Ivi*, p. 26.

ed a prezzi discreti. Chi desiderasse averne si rivolga alla fabbrica, oppure al negozio Lorenzo Colpi²⁴⁶».

La birra in realtà era sicuramente consumata in città almeno intorno al 1800, quando fu venduta a dodici carantani a mossa, misura equivalente a l. 1,04²⁴⁷. Alla luce di questi dati, si può quindi ragionevolmente affermare che dal “Tirolo tedesco” la birra è entrata a Trento, da cui con buone probabilità si è poi diffusa negli altri centri abitati più popolosi e quindi nelle valli. È peraltro verosimile che preparazioni occasionali o sporadiche, e che assaggi o bevute più o meno frequenti possano aver avuto luogo diversi o molti anni (secoli?) prima del 1800 in occasione di viaggi, di piccoli o grandi scambi di viveri, di fiere, di mercati e commerci, di pellegrinaggi, di incontri e contatti di varia natura, e che ciò sia avvenuto magari “in periferia”, in qualche valle o villaggio prima che “in città”, e ciò soprattutto alla luce dei frequenti e secolari contatti del Trentino con i territori confinanti, soprattutto a nord, e dell’antica presenza di comunità germanofone (cimbri e mocheni) stanziatesi da secoli in alcune vallate.

L’inizio della produzione di birra in Trentino deve essere dunque spostato qualche anno più indietro rispetto alle date proposte finora, ed esattamente alla fine del Settecento, e si deve a un personaggio relativamente poco noto, un certo Giacomo Bacca.

«Sul finire del 1790, per iniziativa privata del dottor Giacomo Bacca, si introdusse anche la prima fabbrica di birra, eretta a Trento presso Piedicastello, la quale, sfruttando la produzione dell’orzo locale ed importando i quantitativi necessari di luppolo, diede origine a questo nuovo ramo industriale, che fino ad allora era sconosciuto nel paese. Il dottor Bacca era una persona di eccezione, che avrebbe voluto provvedere al miglioramento della società col dedicare una pubblicazione periodica ai problemi industriali ed economici, in quanto la loro soluzione fosse favorita dal governo, specialmente attraverso la riattazione delle strade e delle più importanti vie di comunicazione tra i due versanti delle Alpi²⁴⁸». È chiaro, allora, che tra

²⁴⁶ *Il Messaggiere Tirolese*, 15 dicembre 1837, n. 100, p. 4.

²⁴⁷ Tovazzi G., *La prezziologia trentina: (o sia memorie antiche e moderne de’ prezzi delle cose fatti sul Trentino)*, a cura Stenico R., in *Studi Trentini di Scienze Storiche*, a. 57, nn. 1-2-3, Trento, 1978.

²⁴⁸ *L’economia industriale del Trentino dalle origini al 1918*, a cura di Zieger A., in Toschi U., *L’economia industriale della Regione Trentino-Alto Adige*, vol. II, Trento, Arti Grafiche Saturnia, 1956, p. 173.

la fine del Settecento e i primi decenni dell'Ottocento a Trento esistevano due fabbriche di birra, una a Piedicastello, costruita per prima, e la seconda accanto a Piazza Fiera²⁴⁹. A ulteriore conferma, altre due fonti. Una memoria scritta racconta che «sul finire del 1790 il dott. Giacomo Bacca costruì a Trento nella località di Piedicastello la prima fabbrica di birra del Trentino. Nel 1848 a Trento funzionavano ancora due fabbriche di birra [...]»²⁵⁰. Aldo Gorfer ha scritto che «a Piedicastello erano in funzione due fabbriche di chiodi, una fonderia di campane (Colbacchini), un “Laboratorio d'Artiglieria” (via Doss Trento, 1922), una scuola di ricamo (1907), uno stabilimento vinicolo (Eller e Mosna), la fabbrica di birra Luigi Frizzi fornita di due profonde cantine sovrapposte. Nel 1854, nello scavarle, a tre metri di profondità “si trovò il piano di un'antica via solido in modo che convenne minarlo per romperlo [...]”²⁵¹».

Le notizie sulla fabbrica di Piedicastello sono scarse ma non si esauriscono qui. Nell'autunno del 1838 due soci, Giovanni Andreata e Pietro Simbenotti, scrivono al Magistrato politico economico di Trento una «umilissima dimanda» per ottenere il permesso di edificare. I due «meditano d'erigere un fabbricato ad uso di deposito, e laboratorio per la birra annesso alla loro attuale fabbrica di birra posta nelle vicinanze della città di Trento nel Suborgo di Piedicastello», e ottengono quanto richiesto. Se si esclude che nella sola località di Piedicastello siano esistite tre fabbriche, è possibile dedurre che quella fondata da Giacomo Bacca fu rilevata in un primo momento da Giacomo Dallapè, poi da Andreata e Simbenotti e infine da Luigi Frizzi. Non si hanno dati sulla quantità o la tipologia di birra prodotta o altri elementi che possano contribuire a ricostruire la storia di queste fabbriche. Alcune note di cronaca raccontano del caseggiato in cui era situata la fabbrica di birra di Luigi Frizzi, poi diventato bar *Cròz*. Un cronista dell'Ottocento scrisse che «oltre d'apparecchiare una bibita prediletta dai Trentini durante l'estate, [la fabbrica]

²⁴⁹ AST, Ordinamento austriaco (1818-1922), Esibiti politici del Magistrato politico economico e del Comune, ACT 3.8 - XI 4347.1838. «Le due fabbriche, quella di Piazza Fiera e quella di Piedicastello, sono abbastanza facilmente individuabili nell'attuale Birreria Pedavena e nell'edificio che fino a diversi anni fa ospitava la pizzeria al Faro in Via Brescia.

²⁵⁰ Morandini R., *Dattiloscritto senza titolo sulla storia del birrificio Bernardi di Predazzo*, 1990, p. 1. Archivio privato Luciano Sottoriva, Molina di Fiemme.

²⁵¹ Gorfer A., *Trento città del Concilio: ambiente, storia e arte di Trento e dintorni*, Trento, Arca, 1995, p. 328.

ha il vantaggio d'esser posta in deliziosa situazione dove l'occhio si ricrea contemplando la prospettiva della città e de' colli²⁵²». Il paesaggio evidentemente è cambiato...

Un altro dato interessante è che l'anno di fondazione della fabbrica di birra di Piedicastello (1790) è immediatamente successivo alla fondazione di quella che comunemente è ritenuta la prima fabbrica di birra in Italia, la Ketter, fondata nel 1789 a Nizza Monferrato da Baldassarre Ketter grazie a un privilegio concessogli dagli Stati Sardi, fabbrica di cui peraltro non si sa nulla, anche se il cognome del fondatore può suggerirci le sue origini.

L'aspetto più interessante è però senz'altro la figura del suo fondatore, il medico, Giacomo Bacca.

Nacque a Montevaccino (Trento) nel 1756 o, per altri, nel 1759, da Giacomo (originario di Rumo, in alta Val di Non) e Domenica Leonardi (Orzano di Civezzano). Studiò medicina a Graz e Strasburgo, dove si laureò nel 1783 con una tesi sullo scorbuto. Fu medico a Strasburgo e Parigi. Già da studente aderì alla massoneria, iscrivendosi nel 1779 alla Loggia Oriente di Strasburgo, poi alla Loggia "La Candeur" assieme al re di Baviera Massimiliano Giuseppe, e nel 1783 alla Royal York, madrina di molte società segrete europee. Fedele assertore della "Stretta Osservanza" (la corrente massonica che affermava di discendere dall'ordine dei templari e di lavorare per la sua ricostruzione), nonché seguace convinto dei segreti alchimistici millantati dai Rosacroce, viaggiò per tutta l'Europa approfondendo la conoscenza delle scienze esoteriche nei centri massonici più importanti (Marsiglia, Bruxelles, Amsterdam, Londra e Varsavia). Nel 1784-1786, ricco di queste esperienze, ritornò a Trento per esercitare l'arte medica ma soprattutto per diffondere la massoneria sotto la nuova veste di una *societas philosophorum*, ovvero "Società dei Beati Muratori". Sposò la nobildonna Giuseppina Lehen.

Nel 1788 Cagliostro fece il suo ingresso trionfale a Trento e, iniziando la sua attività di taumaturgo, cercò la collaborazione di un medico che gli scrivesse le ricette. Lo trovò proprio nel medico e massone Giacomo Bacca, che peraltro prese abbastanza presto le distanze dall'avventuriero siciliano. Come quasi tutti i massoni trentini, Bacca fu favorevole all'avanzata delle truppe francesi e fu tra i primi a rendere omaggio a Napoleone quando entrò a Trento nel 1796, dandogli suggerimenti e consigli sulla linea difensiva dell'Avisio. Per questo atteggiamento fu considerato un giacobino

²⁵² Gorfer A., *Terra mia: storia e paesaggio, comunità e paesaggio*, Trento, Saturnia, 1981, p. 237.

quando, pochi mesi dopo, arrivarono gli austriaci. Ripristinata nel 1801 l'amministrazione francese, favorevole alla massoneria, Bacca contribuì alla fondazione della Loggia "Il Nettuno" all'Oriente di Trento, diventando "venerabile".

Nel 1801 il Trentino fu incorporato all'Austria e nel 1805 fu annesso alla Baviera. Bacca continuò a organizzare la massoneria locale e restò a Trento anche durante l'insurrezione hoferiana del 1809 e l'occupazione austriaca, distruggendo peraltro tutti i documenti della loggia. A ottobre del 1813, mentre si combatteva la battaglia di Lipsia, gli austriaci occuparono definitivamente Trento, circostanza che segnò la fine della massoneria trentina e dell'attività politica di Bacca, che non aderì alle sette liberali e antiaustriache nate dalla massoneria. Dal 1817 al 1828 fu capocomune di Montevaccino, dove morì nel 1835. Pare che nel campo della medicina non abbia mai acquisito grande stima, se si vuole prestare ascolto all'epigramma dell'abate Simone Poli: «Ho sessant'anni, e molti ancora ne spero, se non m'ammazzi tu, medico Bacca!»²⁵³.

Per provare a capire le motivazioni che spinsero Giacomo Bacca ad aprire una fabbrica di birra a Piedicastello, possono aiutarci alcune circostanze ed episodi della sua vita avventurosa. Anzitutto è utile ricordare che a Graz, dove studiò, dal 1478 si produceva birra nel quartiere di Puntigam; a Strasburgo, dove si laureò nel 1783, un certo Jean-Daniel Schutzenbergerer, capo della corporazione dei birrai, nel 1740 aveva fondato l'omonima fabbrica di birra. L'anno successivo la fabbrica aveva già il monopolio della fornitura di birra alle truppe reali, da cui il nome di Fabbrica Reale di Birra, dopo il 1789 cambiato in Grande Fabbrica di Birra della Patria. Bacca sicuramente la conosceva e l'avrà bevuta. A Piedicastello, prima e durante gli anni del-

²⁵³ Francovich C., *Bacca Giacomo*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, in [www.treccani.it/enciclopedia/giacomo-bacca_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/giacomo-bacca_(Dizionario-Biografico)), (cons. 2011-10.2022), con bibliografia. Per ulteriori approfondimenti, cfr. Tovazzi G. G., *Medicaeum Tridentinum, id est, Syllabus medicorum Civitatis ac Diocesis Tridentinae intejectis etiam chirurgis omnis aevi ac meriti collectum*, Tridenti, ex typografia J. Marietti, 1889, p. 154; Zieger A., *I franchi muratori del Trentino*, Trento, Ed. «Pro Cultura» - Villazzano (Tn), Cassa Rurale di Villazzano, 1981; Nardelli G., *Giacomo Bacca: medico, massone e capo comune di Montevaccino (1756-1835)*, all'interno dell'opuscolo *Sagra di Montevaccino: 9-12 settembre 2010*, a cura delle Associazioni di Montevaccino, Trento, 2010, pp. 37-48, nonché la bibliografia relativa alla massoneria trentina.

la fabbrica, Bacca gestì un luogo di ritrovo per soldati²⁵⁴. Nei suoi viaggi e soggiorni europei (Marsiglia, Bruxelles, Amsterdam, Londra e Varsavia) conobbe la birra e può essere che alla fine del Settecento la birra giunse a Trento e in Trentino da Graz, da Strasburgo e da alcune delle maggiori capitali europee, e in un secondo momento, qualche anno più tardi, dal Tirolo.

All'interno dell'economia trentina la fabbrica di birra di Piedicastello, di dimensioni senz'altro modeste, era una vera e propria cenerentola. Pochi anni dopo il suo ampliamento (1838), le vicende trentine della birra inizieranno a poggiare su basi un po' più solide, per quanto nella maggior parte dei casi le strutture e le modalità produttive conservassero caratteristiche del tutto artigianali, tratto che del resto contraddistingueva altri settori dell'economia trentina del tempo. Sull'onda lunga delle protoindustrie di birra di Trento, Baldassarre Maffei nel 1849 fonderà nella sua Rovereto la fabbrica di birra omonima, che entrerà a pieno titolo nella storia, nell'economia e nel costume della cittadina della Vallagarina. Quasi contemporaneamente a Rovereto vedranno la luce altre due fabbriche, una di Giacomo Glira, l'altra di Carlo Eppler. Nel volgere di pochi anni la birra migrerà in montagna e si diffonderà a macchia di leopardo nelle valli secondo modalità, motivazioni e vicende diverse. Nel 1854 Giuseppe Bernardi avvierà a Predazzo, in Val di Fiemme, un importante birrificio e nel 1857-8 entrerà nella partita della birra anche Riva del Garda, con la fabbrica Steffani. Nel 1861 sarà la volta del birrificio Rizzoli di Trodena/Fontanefredde (oggi in territorio altoatesino), cui seguiranno le fabbriche di Magras in Val di Rabbi, sicuramente attiva nel 1876, di Pergine (1876), di Siror, nella Valle di Primiero, (1891), di Castello Tesino (negli ultimi anni del secolo), di Castelfondo in alta Val di Non (1910), di Borgo Valsugana (1913), l'ultima e la più sfortunata della serie.

²⁵⁴ Barbara Gerlich, che si è occupata di Giacomo Bacca e che ringrazio, mi ha segnalato i seguenti materiali: ASCTn, *Repertorio del Protocollo Generale del Civico Magistrato*, Polizia, nr. 4322, 4419, 4838, 3963; anno 1821, *dr. Bacca: Erezione d'una fabbrica di birra a Piedicastello*. Anno 1822, *dr. Bacca, fabbrica di birra*. Polizia, nr. 467, 1386, 1558; *bettola in Piedicastello*, Polizia nr. 1311, 1428; *reclamo per sorgente d'acqua pretesa dagli abitanti di Piedicastello*, nr. 6492; anno 1823, *dr. Bacca, fontana a Piedicastello, Acque*, nr. 1385, 3312, 3740; *Sitz e Preyer, vendita di birra al Casino di Bacca*, Polizia, nr. 1076, 1270.

La produzione della birra in Trentino prese in ogni caso avvio sulla scia delle fabbriche austro-germaniche e "italiane", queste ultime concentrate perlopiù nel settentrione e caratterizzate da origini, tratti storici e culturali e/o appartenenza asburgica: Ketter, 1789 (Nizza Monferrato); Wührer, 1829 (Brescia); Tunesi, 1833 (Val Chiavenna); Zimmermann, 1837 (Aosta); Menabrea, 1846 (Biella); Peroni, 1848 (Pavia e poi Roma); 1857, Forst (Merano); 1859, Moretti (Udine); Dreher, 1865 (Trieste); 1877, Poretta (Induno Olona, Varese); 1879, Wunster (Seriata, Bergamo); 1886, Gröbner (Gossensass/Colle Isarco); 1890, Cappellari, poi Itala Pilsen (Padova); 1895, Pra' Baldi-Longarone e Pedavena, entrambe in provincia di Belluno, quest'ultima tra le maggiori e più interessanti fabbriche italiane di birra.

Sta di fatto che a metà Ottocento la strada della fabbricazione e del consumo di birra trentina è ormai aperta e lo rimarrà, con sorti alterne, per circa ottant'anni, cioè fino a circa il 1930, periodo che segna la fine della storia dell'industria trentina della birra. Per vedere rinascere la fabbricazione della bevanda ci vorranno più o meno sessant'anni: sarà un'altra storia, un altro contesto, un altro mondo, quello contemporaneo dei piccoli birrifici artigianali, una realtà e un fenomeno diffusi ormai ovunque in Italia e nel mondo.

Intanto, per completare il quadro, bisogna tornare indietro ancora una volta e ripartire dal 1838, anno in cui la produzione di birra fa capolino vicino a Bolzano, dove la diffusione della birra «venne a coincidere con l'avvio del turismo di cura nella località Gries presso Bolzano. Non a caso con l'arrivo dei primi ospiti in cura, provenienti non solo dall'area mitteleuropea, ma anche dall'Europa orientale, l'albergatore Thomas Carli costituì nel 1838 la sua *Brauerei*, la cui produzione era evidentemente destinata ai "forestieri", posto che essa si trovava ubicata al centro di una delle aree a maggior concentrazione viticola della regione. L'impresa del Carli si rivelò da subito di piccolo cabotaggio, con una produzione estremamente modesta e destinata pressoché esclusivamente ai clienti della sua locanda. Nel 1867 la birreria venne ceduta ai fratelli Schwarz, che trasferirono il polo produttivo a Vilpiano²⁵⁵».

²⁵⁵ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra* [...], cit., pp. 32-33. I fratelli Schwarz, di origine ebrea, furono attivi imprenditori. Nel 1836 Ernst assunse la gestione di una fabbrica di birra a Colle Isarco; Abram, Moritz e Jacob nel 1850 presero il controllo della *Karlisches Brauhaus* di Gries, presso Bolzano. Nel 1877 Ernst concentrò la sua attività sulla birreria di Vilpiano, avviata già nel 1854 dal fratello Jakob. Nel 1881, quando fu ultimata la ferrovia

Il turismo giocò senz'altro un ruolo importante e decisivo nella penetrazione e nella successiva diffusione della birra anche nella regione trentina. Tra la metà e la fine dell'Ottocento nacque e poi si sviluppò in misura sempre crescente un turismo austro-germanico ed elitario che aveva come meta diversi luoghi di cura e termali sparsi nella regione (Alto Garda, Levico, Roncesano, Comano, Rabbi, Peio). A questo tipo di turismo si affiancò quello alpinistico ed escursionistico. Entrambi stimolarono la nascita di varie società di abbellimento e lo sviluppo di quella che fu chiamata "l'industria dei forestieri", le cui motivazioni naturalistiche, paesaggistiche e culturali furono favorite e incoraggiate dal potenziamento delle vie di comunicazione, di trasporto e di commercio stradale e ferroviario.

Un altro fattore che concorse al consumo della birra in Trentino fu la vicinanza a Bolzano, a Merano, al passo del Brennero, a Innsbruck, Graz, Vienna e a tutte le realtà austriache e germaniche con maggiore storia e tradizione birrofile. La dominazione austriaca sul territorio trentino, lombardo e veneto, con il conseguente massiccio transito e/o la presenza permanente di militari, furono ulteriori elementi di influenza e mescolamento delle abitudini alimentari e diedero impulso alle prime attività imprenditoriali. Lo

Merano-Bolzano, il treno si fermò a Vilpiano e agli ospiti venne offerto un rinfresco a base di birra. Al ritorno del treno da Merano, a tarda sera, i viaggiatori videro lo stabilimento Schwarz illuminato dalle luci dei bengala. I fratelli Schwarz furono protagonisti del progetto della ferrovia della Val Venosta e del Renon e finanziatori della tratta Mori-Arco-Riva. Nel 1893 i fratelli Schwarz, proprietari di una fabbrica di birra a vapore a Vilpiano, aprirono una birreria vicino a Via Roggia Grande a Trento. [ASCT, *Ordinamento austriaco 1818-1923*, 3.24 - 1.1893, *Progetti di edilizia privata città (1869-1922)*]. Da un punto di vista tecnologico la birreria di Vilpiano era all'avanguardia. Nel 1897 disponeva già di un allacciamento elettrico e si dotò del primo impianto telefonico del Burgraviato. I suoi depositi erano a Bolzano (uno in Piazza Walter, dove c'era un locale per la vendita della *Vilpianer Bierquelle*). Subito dopo la Grande Guerra morì Sigmund Schwarz (1919). I figli e la sorella puntarono ad una fusione con la birreria *Kräutner* di Prato Isarco, che avvenne nel 1924. Successivamente la produzione fu interrotta e l'edificio di Vilpiano fu destinato alla sola produzione del malto. Alcuni anni dopo lo stabilimento fu venduto ad una società milanese. La vecchia birreria cambiò il nome in Malterie Atesine (sede a Milano) e nel 1986 l'attività cessò definitivamente. Cfr. Armellini F., *Ricordando la malteria di Vilpiano*, in *Maultash: Leben in Terlan, Vilpian und Siebeneich - Vivere a Terlano, Vilpiano e Settequerce*, Terlano (Bz), Comune di Terlano, n. 4/2008, pp. 19-20, consultabile anche in www.gemeinde.terlan.bz.it/gemeindeamt/download/219828625_3.pdf (cons. 2011-10.2022); Drescher R., Speckmann W. D., *La birra in Alto Adige* [...], cit.

conferma una testimonianza di Gaspare Maffei, nipote di Baldassarre, fondatore della fabbrica Maffei di Rovereto.

«Originariamente, e con ciò si intende parlare del periodo del 1850, la birra era una bevanda poco conosciuta nel nostro paese, ma fortemente ricercata specialmente dalle truppe austriache che allora dominavano il Veneto e la Lombardia. Si comprende che da questa circostanza il Baldassarre Maffei, industriale nato, trovasse opportuno ritirare la birra da una fabbrica di Bressanone. Avuta così l'opportunità di vedere e in certo modo di studiare la fabbricazione della birra, allora veramente primordiale, egli considerò la possibilità di produrla sul posto. Così egli fondava nel 1849 [...] la sua prima fabbrica²⁵⁶».

Dai primi decenni e poi alla metà dell'Ottocento la birra è quindi entrata a far parte delle abitudini dei trentini. Lo scrive anche il dottor Bezzi, medico condotto di Mori, terra, neanche a dirlo, di vino, allora come adesso. La sua testimonianza fornisce ulteriori spunti di riflessione.

«Da non molto tempo si è fra noi generalizzato l'uso della birra, questa sorella minore del vino, che si fabbrica con sostanze nutrienti, come l'orzo, il lievito, il luppolo, la cola di pesce, e coll'acqua, è la meno pericolosa fra le bevande alcoliche. Tuttavia anche l'abuso di essa, oltre cagionare l'ebbrezza, rende proclivi alla melanconia, al vomito, alle malattie di fermentazione, ai cattari di stomaco e d'intestini. Per la presenza del luppolo indebolisce lo stimolo all'amore fisico, alienando dai piaceri di Venere. Essa, tutto sommato, è nello stesso tempo bevanda e cibo che ingrassa²⁵⁷».

Dopo la metà dell'Ottocento il quadro agricolo ed economico del Trentino è scosso da una serie di contraccolpi e trasformazioni che direttamente o indirettamente contribuiscono alla fondazione delle prime fabbriche di birra. L'agricoltura, che soffriva di un limite forse culturale allo sviluppo e alla razionalizzazione, attraversò una crisi generale causata dalle alluvioni del 1882 e del 1885 e soprattutto da una serie di avversità che gravarono sul sostentamento dei singoli e sull'economia di tutto il territorio. La viticoltura fu colpita dall'oidio, dalla peronospora e dalla fillossera. La bachicoltura, perno del settore manifatturiero, fu attaccata dalla pebrina (1856-'57) e la coltivazione delle patate dalla peronospora. Non c'è dubbio che l'insediarsi

²⁵⁶ Maffei G., *Fabbrica Birra Baldassarre Maffei*, manoscritto inedito, AFMR, in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto, p. 1, (per gentile concessione).

²⁵⁷ Bezzi. C., *Igiene naturale del Trentino*, Trento, Monauni, 1867, p. 24.

si delle prime fabbriche di birra fu stimolato anche da questi avvenimenti, nel tentativo, da parte di alcuni, di diversificare la produzione, il consumo e il commercio. L'economia quasi esclusivamente agrosilvopastorale, se si eccettuano alcune attività manifatturiere e protoindustriali, attraversò anni di grande sofferenza, come pure la nascente imprenditoria, rivolta alla trasformazione delle materie prime locali (industria tessile, vitivinicola, molitoria e conserviera, concerie, lavorazione del legno, sfruttamento di cave). Con la perdita della Lombardia (1858-9) e del Veneto (1866) da parte dell'impero austroungarico, l'economia trentina fu privata di due importanti territori di scambi commerciali. L'agricoltura e le aspirazioni della nascente industria subirono una forte contrazione e stimolarono le ondate migratorie di fine Ottocento e la successiva nascita della cooperazione.

Ecco quindi che – si legge in un documento del 1870 – «da quando il prodotto del vino venne diminuendo causa la crittogama delle viti, l'uso e il consumo della birra, dapprima assai limitato, prese una notevole estensione anche nel Distretto camerale, dove attualmente si contano 8 fabbriche, che lavorano a prepararla. L'orzo ed i luppoli sono le materie necessarie; e solo una parte del primo si provvede in paese; il resto come pure il luppolo, si ritirano specialmente dalla Baviera. Colla produzione delle fabbriche interne si soddisfa al consumo locale della birra; e oltre a ciò ne viene una gran parte esportata nelle vicine provincie del Regno d'Italia, dove sarebbe ancor maggiore lo smercio di questo prodotto se non vi si opponesse il dazio d'introduzione, a cui è sottoposto dalla tariffa Italiana. Nella tabella sono raccolti i dati più importanti, che dimostrano l'attività delle fabbriche di birra esistenti nel circondario della Camera per l'anno 1870²⁵⁸».

²⁵⁸ *Rapporto Statistico della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1870*, Rovereto, Sottochiesa, 1871, pp. 41-42.

Prospetto delle Fabbriche di Birra e della loro attività nel 1870²⁵⁹

Luogo delle fabbriche	n. fabbriche	Quantità e valore delle materie prime adoperate			Quantità e valore della birra prodotta		n. operai	Mercede degli operai
		Orzo	Luppoli	Importo	Emeri	Importo		
		Libbre		Fiorini		Fiorini		Fiorini
Rovereto	3	337.160	5.804	37.173	10.558	63.348	18	5.200
Riva	3	69.428	1.412	8.330	1.594	10.530	6	2.510
Predazzo	1	42.000	800	5.330	1.710	7.635	4	2.000
Fontane-Fredde	1	25.200	525	3.225	854	3.224	4	1.800
	8	473.788	8.541	54.058	14.716	84.737	32	11.510

La produzione di birra, anche se in misura minore rispetto ad altre, era ormai parte dell'industria trentina. Secondo i dati della Camera di Commercio e d'Industria di Rovereto, nel 1870 le attività industriali comprendevano la bachicoltura e la fabbricazione di stoffe e sete, l'industria delle pelli, quella della carta, le fabbriche di vetro, la lavorazione del ferro, la fabbricazione di chiodi, di merci di argilla, di tubi di pietra, la produzione di legname da costruzione, di erba sommaco²⁶⁰, di cappelli di lana, le fonderie di campane, la fabbricazione di biacca e magnesita²⁶¹, di cioccolata, confetture e olio di ricino, la produzione di gas per illuminazione, la tipografia e la litografia, la produzione e la lavorazione del tabacco e altre industrie o attività minori: cera, nastri di seta, corde armoniche, paste, formaggi, burro, carni insaccate, candele di sego; gli esercizi per la brillatura del riso, le macchine da farina, la fusione in bronzo e ottone, la distillazione di acquaviti e

²⁵⁹ *Ivi.*

²⁶⁰ È il *Rhus cotinus*, utilizzato in tintoria e nella concia delle pelli.

²⁶¹ La biacca è il carbonato basico di piombo, sostanza tossica usata nella fabbricazione di vernici. La magnesita è l'ossido di magnesio in forma di polvere bianca. Si usa in medicina come leggero purgante e come antiacido e nell'industria dei cementi e dei refrattari.

spiriti, le segherie per marmi, le tintorie di pelli, le tintorie e filature di lana, la costruzione di mobili in legno, la cottura di gesso e calce, la fabbricazione di mattoni e le industrie domestiche²⁶².

Tali attività, tra il 1873 e il 1896 risentirono più o meno fortemente della depressione economica europea. L'attività manifatturiera che subì i maggiori contraccolpi fu quella dei setifici e delle filande, direttamente connessa alla coltivazione del gelso. La pebrina si abbatté come una mannaia su un settore già debole. Alcuni segni di ripresa iniziarono a manifestarsi verso la fine del secolo, grazie ad attività e imprese del tutto nuove: il turismo e l'industria elettrica²⁶³.

Nei due ultimi decenni dell'800 il consumo di birra, cresciuto anche in seguito alle malattie della vite, creò qualche disturbo. Michele Gottardi, poeta noneso di Vervò. Nel componimento che segue, una sorta di invettiva in rima composta intorno al 1880, si fece interprete, se non di un sentimento comune, almeno degli umori di molti: soprattutto, probabilmente, dei produttori di vino, nonostante rivendichi l'idea a se stesso.

Contro

La esorbitante usanza di bere birra nel Trentino, a rilevantissimo danno del valore del graspato, e del vino, che si deve smerciare.

Idea di Michele Gottardi

*Impossibile par, che vi sian tanti
Di sì stolto pensar, ciechi di mente,
Che di ber birra levano gran vantì
 Infra la bassa gente.
Diffatti vi son tante Birrerie,
Di birra tante vendite vi sono,
Che si beve framezzo alle allegrie
 Come se fosse un dono.
Non sol nelle città, nelle borgate,*

²⁶² *Rapporto Statistico [...]*, cit.

²⁶³ Cfr. *Economia e Società*, a cura di Leonardi A., in *Storia del Trentino*, vol. V, *L'età contemporanea: 1803-1918*, a cura di Leonardi A. e Garbari M., Bologna, Il Mulino, 2003.

*Ne' villaggi; ma insin ne' paeselli
 Donne vi son di bere birra usate
 A guisa di monelli.
 Intesi da una vaga forosetta,
 Che il suo fedel, il suo sincero amante
 Giuso a Trento domenica l'aspetta
 A ber birra spumante.
 Contadini, artigiani, e tutti quanti,
 Che a bassa condizione sono addetti,
 A bever birra veggonsi costanti
 Del birrier sotto i tetti.
 E cionca ognuno finch'à fatto sbornia,
 Parte; ma la sua casa più non vede,
 Egli crede di andar in Callifornia;
 Ma non può stare in piede.
 Suscitar colla birra un tal bagordo
 È un'azione da stupido animale,
 E in ver potrebbe chi ne fosse lordo
 Esser colto da male.
 Una volta la birra in conclusione
 Di lusso era bevanda nominata,
 La bevean sol le nobili persone,
 Or è mondializzata.
 Ovunque nuove Birrerie s'apriro,
 La birra è giunta al colmo della moda,
 E il vin da qualche giovane deliro
 È detto vile broda.
 Il vin d'Isera, il vin dei Sorni, e quello
 Di Gozzadoro più non ha valore,
 Quel di Nomi, Volan, e Besenello
 Arreca disonore.
 Il teroldego, ch'è tanto famoso,
 E, che arricchire sa Mezzolombardo,
 Che per la birra più non sia prezioso
 Davvero è troppo tardo.
 Anche il paese di Mezzo tedesco,
 Che tien ei pur sì enfatico prodotto,
 Se non valesse più starebbe fresco,
 Dovria far su fagotto.
 Di Calavin il Monte, e Romagnano*

*Colle sue Caore, ch'àn spumoso vino,
 Assieme ai bei vigneti di Mesiano
 Avrian aspro destino.
 Così tanti ridenti, e bei vigneti,
 Che al Trentin fornir somme vistose,
 Per la birra piuttosto che di lieti
 Darianci ore penose.
 Ma infattibile è ciò, perché leggendo
 Di Tito Livio la famosa Storia,
 Anco al suo tempo il nostro vin, comprendo
 Godeva fama, e gloria.
 L'Imperator Augusto l'onorava
 A sua mensa con vino d'ogni gusto,
 E il vino della Rezia rallegrava
 Le gran mense d'Augusto.
 Dunque, se in diebus illis rinomato
 Fù il vino della Rezia, ora Trentino,
 Perché nella nostr'epoca sprezzato
 Dev'esser un tal vino?
 Ah! Non è perché il vin non sia gradito,
 È sol perché la gente sembra matta,
 E nelle Birrerie con gran prurito
 Si spinge, s'arrabbatta.
 E poi si lagna perché poco vale
 Il graspatto in allor, che si vendemmia;
 Questo è un parlar, che non ha mica sale,
 Orribile è bestemmia.
 Se voi beveste vin, saria più caro
 Perché già vi saria maggior consumo;
 Ma della birra a voi piace l'amaro,
 E dei cigari il fumo.
 E non sapete voi, che tal bevanda
 È una broda, ch'è fatta d'orzo cotto
 Nell'acqua, e spirti (cosa assai nefanda)
 Che vi cuoce di botto?
 Il vin non vi darà più nutrimento,
 Che vien dall'uva, frutto il più prezioso,
 E forse non fa l'uomo d'ardimento,
 E viepiù coraggioso?
 Forse il vin dal Dottor non si prescrive*

All'ammalato, che col morbo pugna?
Non vi sono per lui persone vive
Tolte di morte all'ugna?
Ma la birra vi snerva, illanguidisce
Anco di troppo nell'estivo ardore,
E colla birra il viaggiator patisce
Gran di ventre dolore.
Non basta che la birra sia nociva,
E, che vi sieno ancor tanti birrieri;
Ma vè chi a vender birra ecciti, e scriva,
E inviti i forestieri.
O bevitore di birra sconsigliati,
Lasciatela, e tornate al vostro vino,
Allora brilleran giorni beati
E più bello il destino!...²⁶⁴

L'accorata difesa del vino nei confronti di una vera o presunta "invasione" della birra, si comprende meglio considerando l'espansione dell'industria della birra nel Tirolo meridionale e il relativo commercio in Trentino.

Alla fabbrica Carli di Gries (1838), poi trasferita a Vilpiano dai fratelli Schwarz (1867), seguì nel 1857 la nascita della Forst, che nel nuovo secolo sarebbe diventata la più importante e potente fabbrica tirolese di birra e in seguito una delle maggiori in Italia.

La nuova fabbrica fu fondata a Foresta/Forst da due imprenditori del meranese, Johann Wallnöfer e Franz Tappainer. Come quasi tutti i birrifici, la scelta del luogo fu incoraggiata dalla presenza di un'eccellente acqua sorgiva e dalla possibilità di costruire delle ampie "cantine rupestri". Nel 1863 la fabbrica, che produceva circa 500 emeri di birra (circa 280 ettolitri) fu acquistata da Josef Fuchs. «Con il fattivo sostegno dell'insostituibile consorte, la produzione aumenta, lentamente ma continuamente, sino a raggiungere il 6.000 hl/anno: un successo ancora più importante se si pensa che allora la birra come bevanda era ancora una novità e non era abituale ed inoltre che la sua stessa produzione presentava delle difficoltà varie ma spesso marca-

²⁶⁴ Gottardi, M., *Contro la esorbitante usanza di bere birra nel Trentino a rilevantissimo danno del valore del graso e del vino, che si deve smerciare: idea di Michele Gottardi*, Trento, Tip. Boccadoro, [1880?], foglio volante.

te²⁶⁵». Non è quindi un caso, vista la relazione birra/turismo illustrata sopra, se gli investimenti economici dei proprietari abbiano puntato decisamente sull'acquisizione di alberghi e complessi turistici. La coppia nel corso degli anni acquistò infatti il Raffl, l'Hotel Fortserbrau, il lussuoso Habsburger Hof (luogo di incontro e di ospitalità per molti membri della casa regnante), l'albergo Zur Taube a Bolzano e, in comproprietà con Anton Baumgartner, l'imponente complesso Centrale in Vicolo Mercato a Merano²⁶⁶. La fabbrica fu potenziata e rimodernata in tutti i suoi reparti a partire dal 1892, anno in cui morì Josef Fuchs e la proprietà passò ad Hans Fuchs. Nel giro di otto anni (1893-1901) la produzione passò da 6.500 a 22.500 ettolitri.

Ritornando al Gottardi, la sua invettiva può avere una certa relazione con i dati sulla produzione di birra in Trentino nel 1880 elaborati dalla Camera di Commercio e di industria di Rovereto.

Produzione di birra nel 1880. Dati della Camera di Commercio di Rovereto²⁶⁷

Riparto di controllo finanziario	N. delle fabbriche	N. dei lavoratori	Quantità		Quantità birra		Imposta pagata	
			orzo	luppoli	prodotta	esportata		
			Chilogrammi		Ettolitri		Fiorini	Soldi
Cusiano*	1	4	23.050	461	922	-	1.850	29½
Moena**	2	9	39.070	1.366	3.366	-	6.745	68½
Riva	2	4	7.875	157	315	-	570	06
Rovereto	3	20	227.260	3.416	7.498	1997	16.905	54½
Trento	1	1	5.656	76	202	-	439	78
	9	38	302.911	5.476	12.303	1997	26511	36½

* Per Magras
 ** Per Predazzo e Tredena/Fontanefredde

²⁶⁵ Fuchs H., *La Fabbrica di Birra Forst-Merano*, [s.l., s.n.], p. 10.
²⁶⁶ *Ivi*, p. 12.
²⁶⁷ *Relazione Statistica della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1880*, Rovereto, Tip. Roveretana-Sottochiesa, 1881, p. 152.

Certo, la fabbricazione e il consumo di birra erano ancora a tutti gli effetti in mano al sistema produttivo “tirolese”, che nel 1878 contava già 48 birrerie con 183 dipendenti e una produzione complessiva di quasi 200.000 ettolitri²⁶⁸, una quantità enormemente superiore rispetto alla produzione “trentina”. Questa avrebbe potuto essere più importante se non fosse stata gravata da un’imposta di fabbricazione e consumo che la deprimevano, circostanza chiaramente rimarcata dalla Camera di Commercio e d’Industria di Rovereto: «Questa industria potrebbe forse ampliare la sua attività, se non fosse aggravata dalla tassa di fabbricazione, e più ancora dalla imposta di consumo, a cui è soggetta in molti Comuni la vendita della birra²⁶⁹».

Nel 1878 il governo austriaco emanò un regolamento che disciplinava la produzione della bevanda. Alcune fabbriche minori, con caratteristiche essenzialmente artigianali o protoindustriali e con impianti produttivi e condizioni igieniche non all’altezza, furono costrette a chiudere o a ridimensionarsi, restringendo la propria attività produttiva e commerciale al territorio o alla valle di appartenenza.

Agli inizi del Novecento la produzione “trentina” visse una fase di espansione, grazie soprattutto a un parziale rinnovamento e rafforzamento tecnico-produttivo e al presidio territoriale della fabbrica Maffei di Rovereto. Il consumo di birra, che fosse trentina o meno, a cavallo dei due secoli era una consuetudine ormai abbastanza radicata in città e nelle valli. Il Caffè Pasini in Piazza Duomo, il locale più alla moda del periodo, disponeva delle ultime novità parigine, compresa una macchina a gettone con cui si potevano avere una piccola birra e un wurstel. Le birrerie Wagner e Forst erano celebri e molto frequentate e intorno al 1910 a Trento esistevano sedici birrerie²⁷⁰.

Nei primi anni del Novecento la concorrenza tra la Forst e la Maffei, la maggiore delle fabbriche trentine, iniziò a manifestarsi sia nel campo produttivo-commerciale sia in quello politico-territoriale. Negli anni a venire la concorrenza assunse i contorni di una vera e propria guerra in cui la Maffei ebbe la peggio. Le fabbriche delle valli nel corso degli anni si assicurarono la loro fetta di mercato, pur se abbastanza ristretta, ma la Forst fu la realtà produttiva che, più e meglio di altre, sfruttò il momento favorevole

²⁶⁸ Richter G., *Die Brauindustrie Tirols*, cit. pp. 14-15, ora anche in Leonardi A., *L’industria sudtirolese della birra [...]*, cit., p. 37.

²⁶⁹ *Relazione Statistica [...]*, cit. p. 152.

²⁷⁰ *Trento nelle cartoline di ieri*, a cura di de Mozzi G., Larcher M., Costa A., Trento, Strenna trentina, 1978, pp. 18-19.

riuscendo, nel giro di alcuni decenni, a imporsi definitivamente sul mercato e decretando nel 1930 la fine delle concorrenti. L'unica fabbrica in grado di resistere all'espansione della Forst fu la Pedavena, che, come l'azienda meranese, intraprese un'azione forte e capillare di rafforzamento produttivo e di radicamento identitario, territoriale e sociale. Per meglio descrivere la situazione, possiamo quindi immaginarci e rappresentarci una sorta di grande tenaglia che strinse da nord e da est le fabbriche trentine, provocandone una lenta ma inesorabile morte per soffocamento.

I Fuchs della Forst, forti delle proprietà alberghiere, in una prima fase puntarono l'attenzione sulla clientela dei turisti. Durante la guida di Hans Fuchs, oltre a quadruplicare la produzione, che nell'arco di otto anni passò da 6.500 a 22.500 ettolitri, la fabbrica avviò una profonda azione di rinnovamento e potenziamento. Furono sostituiti i macchinari produttivi e adottati processi e tecniche più moderni. Furono costruite nuove cantine per la maturazione dell'orzo, una nuova malteria e una sala cottura dotata di nuovi macchinari. Fu progettata una cantina di fermentazione che destò l'interesse del mondo birraio austro-boemo e tedesco. Dotandosi di un impianto idroelettrico, la fabbrica si rese autonoma dal punto di vista energetico e realizzò infrastrutture abitative e ricreative per i dipendenti²⁷¹, creando, seppure in scala minore, un modello simile alla fabbrica-paese, sviluppato nel corso di decenni dalla Pedavena.

Nel 1900 la Forst ottenne una valutazione particolarmente lusinghiera da parte della *Wissenschaftlichen Station für Bierbrauerei* di Monaco, l'istituto scientifico per il controllo della produzione della birra bavarese. Fu avviata anche una campagna di *marketing* utilizzando il motto: «Assapora nel nobile succo d'orzo lo spirito del vino, la forza del pane²⁷²», che riuniva in una sola frase tre elementi forti già presenti nella coscienza individuale e collettiva dei tirolesi e nella cultura alimentare locale. L'uso di una retorica di immediato impatto emotivo, che esaltava il paesaggio e i simboli storici secondo i canoni cari a un certo romanticismo, è evidente anche nella breve descrizione dell'ambiente in cui sorge la fabbrica. L'uso delle parole e gli espedienti stilistici, giocando sul contrasto tra la potenza e la superbia del paesaggio e il viandante affaticato, quindi tra l'alto e il basso, tra il sublime e la normalità, riescono a trasformare la birra in un elisir benefico: «Geograficamente, lo

²⁷¹ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra [...]*, cit., p. 38.

²⁷² *Ivi*, p. 39.

stabilimento si adagia su ambedue i fianchi della strada imperiale che porta da Merano in Val Venosta, delimitato da campi verdi, imponenti castagni e boschi di abeti, con un magnifico panorama sui giganteschi massicci alpini con i loro superbi castelli e rocche, con la possente cascata di Tel, alle cateratte dell'Adige, che in estate spargono il loro soffio rinfrescante nella valle sottostante e ristorano lo stanco viandante che si disseta alla sorgente del dorato succo d'orzo²⁷³».

La forte spinta produttiva, la notevole solidità economica, il tessuto proprietario territoriale e in una certa misura anche le pubblicità azzeccate fecero sì che «nessun'altra impresa birraria trentino-tirolese seppe assumere le caratteristiche espansive della Forst, anche se nel suo complesso la produzione locale conobbe indubbiamente una vistosa crescita durante il ventennio prebellico, arrivando a coprire oltre che la crescente domanda dei consumatori locali, anche le esigenze espresse dai sempre più numerosi ospiti che soggiornavano in regione, riuscendo infine ad esportare una non insignificante quota della propria produzione verso i mercati del settentrione italiano. In questo contesto, la produzione della Seeber²⁷⁴ [di Vipiteno] arrivò a superare i 10.000 hl. annui e quella dei birrifici trentini i 70.000 hl²⁷⁵».

Per tutti questi motivi, tra le diverse fabbriche di birra che operavano nel territorio la Forst fu quella che riuscì a imporsi maggiormente sui mercati. «La crescita qualitativa della sua produzione le aveva consentito di raggiungere oltre a una quota importante del mercato locale [...] segmenti sempre più interessanti di mercato straniero, primo fra tutti quello di diverse piazze del settore italiano. A tale allargata presenza sul mercato internazionale aveva corrisposto anche una evidente crescita quantitativa della birra prodotta. Così in un decennio, dal 1901 al 1910, la quantità di birra uscita dallo stabilimento del Meranese era pressoché raddoppiata, passando dai 22.500 hl. ai 43.637 hl., raggiungendo poi nel 1913 l'apice della produzione pre-

²⁷³ Fuchs H., *La Fabbrica [...]*, cit., p. 17.

²⁷⁴ Nel 1875 Peter Seeber costruisce una fabbrica di birra dietro l'albergo Goldene Krone di Vipiteno. Mastro birraio è il fratello Ignaz. Cinque anni dopo produceva 10.000 ettolitri di birra, circa un decimo di quella del distretto finanziario di Bressanone, ma prima della grande guerra la produzione diminuì di due terzi e nel 1924-'25 crollò a soli 900 ettolitri. Nel 1955 la fabbrica fu acquistata dalla Forst e cessò la produzione. Cfr. Drescher R., Speckmann W. D., *La birra in Alto Adige [...]*, cit. pp. 62-67.

²⁷⁵ Dunkl E., *Südtirols Brauindustrie [...]*, in Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra [...]*, cit., p. 39.

bellica con 64.000 hl.²⁷⁶», una quantità enormemente superiore a qualsiasi fabbrica di birra trentina.

Gli eventi della prima guerra mondiale si abbatterono pesantemente su tutte le fabbriche di birra trentine e tirolese. Alcune ridussero drasticamente o interruppero del tutto la produzione per riprenderla con fatica a guerra finita; altre, meno strutturate, cessarono definitivamente l'attività. Le cause sono facilmente individuabili in alcuni fattori fondamentali: la mancanza di manodopera o la difficoltà a reperirla; il danneggiamento o la distruzione degli edifici e degli impianti produttivi, dei locali di stoccaggio e degli spazi annessi; la requisizione da parte delle autorità militari austroungariche degli edifici e dei locali, degli impianti e dei macchinari, in particolare di tutta l'attrezzatura in rame; la difficoltà delle fabbriche a rifornirsi di malto e luppolo, acquistato perlopiù nei territori asburgici.

La complessa e faticosa ripresa produttiva delle fabbriche "trentine" che riuscirono a resistere all'impatto devastante della guerra, fu in parte possibile utilizzando le somme stanziare per rifondere i danni subiti dal conflitto, benché «[...] le poche industrie locali, a causa della lentezza degli indennizzi concessi dallo Stato per riparare i danni subiti e della difficoltà nella ricostruzione degli apparati tecnologici distrutti o asportati, riuscirono solo parzialmente a rimettere in moto il loro apparato produttivo e solo marginalmente a introdurre in esso significative innovazioni²⁷⁷». Tra quelle che riuscirono a risollevarsi e a riprendere l'attività, ritagliandosi fette di mercato più o meno importanti, spiccano ancora una volta la Maffei di Rovereto e la Forst di Merano, oltre che, nel vicino Veneto, la Pedavena. La storica concorrenza fra la Maffei e la Forst si inasprì ancora di più, creando attriti e conflitti. Alla fine della guerra, le fabbriche trentine e quelle tirolese si ritrovarono "italiane" ed ebbero l'opportunità di rivolgersi al mercato interno non più come aziende "estere" ma nazionali; questa circostanza economica, sociale e culturale fu colta solamente dalla Maffei e in misura maggiore dalla Forst, le uniche in grado di aprirsi ai mercati nazionali. In particolare, nel clima di incertezza generale del dopoguerra, la fabbrica altoatesina «si rivol-

²⁷⁶ *Ibidem*.

²⁷⁷ Leonardi A., *Le traiettorie dello sviluppo: verso la conquista di un benessere generalizzato*, in *Storia del Trentino, VI: l'età contemporanea: il Novecento*, a cura di Leonardi A. e Pombeni P., Bologna, Il Mulino, 2005, p. 45. Per ulteriori approfondimenti cfr., nello stesso volume, Biondoli A., *Ritardo strutturale, crescita, declino: realtà e problemi dell'industria e della politica industriale*.

se alle imprese commerciali operanti nel porto di Genova per acquisire rilevanti quantitativi di malto di provenienza americana²⁷⁸». Contestualmente, la fabbrica di Merano aprì propri depositi nelle maggiori città del nord Italia, stimolando la domanda e la produzione. I dati relativi alla produzione del periodo illustrano perfettamente la crescita dell'azienda: 12.000 ettolitri nel 1919; 33.000 nel 1920; 43.500 nel 1921 e 43.200 nel 1922²⁷⁹.

Insomma, fatti alcuni conti e considerazioni e tentando un primo bilancio, si può concordare con l'affermazione secondo cui le fabbriche trentine ebbero «una vita più o meno breve, irta di difficoltà, soprattutto di ordine commerciale e tecnico, per la concorrenza delle fabbriche tedesche assai più potenti per organizzazione economica e per superiorità tecnica²⁸⁰», nonostante vari e prestigiosi premi e riconoscimenti che le fabbriche trentine riscossero nel corso degli anni.

«Un primo decisivo colpo subì questa industria in conseguenza della prima guerra mondiale che apportò alle fabbriche devastazioni e sospensioni di attività, fatti che contribuirono ad indebolire sempre più la loro resistenza. Inoltre, per appesantire ancora di più la situazione di questa branca di attività sopravvennero altri fattori negativi, quali l'elevatezza dell'imposta di fabbricazione e specie di quella di consumo ed il costo sempre più elevato delle materie prime che dovevano essere ritirate in massima parte all'estero (malto d'orzo germinato, luppolo)²⁸¹».

Conseguentemente il consumo della birra si ridusse progressivamente «perché meno accessibile alle masse, assumendo [...] sempre più un carattere spiccatamente stagionale²⁸²». L'industria della birra perse sempre più terreno e nel 1930 sparì.

Occorre peraltro sottolineare che «l'ingresso nel mercato italiano della produzione birraria sudtirolese e trentina come prodotto "nazionale", [...] avvenne in un momento di trasformazione dell'approccio degli italiani con le bevande a tenore alcolico, che non erano più in termini esclusivi quelle

²⁷⁸ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra* [...], cit., p. 40.

²⁷⁹ *Ibidem*.

²⁸⁰ *Le industrie alimentari del Trentino*, a cura di Mattedi A., in *L'economia industriale della regione Trentino-Alto-Adige*, Regione Trentino-Alto Adige, Assessorato industria commercio turismo e trasporti, Ufficio coordinamento statistiche e studi, 3.4, Trento, Saturnia, 1956, p. 38.

²⁸¹ *Ibidem*.

²⁸² *Ibidem*.

riconducibili al comparto enologico. In effetti il mercato italiano della birra aveva conosciuto una significativa evoluzione durante gli anni della *bel-le époque*, al punto che [...] proprio all'avvio del XX secolo i consumi della bevanda avevano fatto segnare una tendenza di crescita pressoché costante. A rendere possibile la svolta non era stato semplicemente il modificarsi dei gusti dei consumatori, ma anche l'affinarsi dei sistemi produttivi, che permettevano, anche in Italia, la realizzazione a costi contenuti, di birre a bassa fermentazione, leggere, frizzanti, complessivamente di buona qualità, passibili oltretutto di conservazione²⁸³».

Le fabbriche italiane di birra consolidarono e allargarono quindi la loro posizione e aumentò il consumo delle birre, nel complesso qualitativamente migliori. La produzione della bevanda scavalcò la frontiera territoriale del nord Italia, dove era nata e si era sviluppata, per affacciarsi e poi espandersi progressivamente al centro e al sud. È emblematico il caso della Fabbrica di Birra Peroni che, nata in Lombardia, nel giro di alcuni anni trasferì la produzione a Roma²⁸⁴.

Nel panorama nazionale, la produzione di birra del Trentino era ancora marginale e perlopiù “territoriale”, nonostante l'introduzione di alcune innovazioni tecnologiche ne avesse migliorato la qualità e la quantità e nonostante i molti premi nazionali e internazionali ricevuti. In ogni caso, le fabbriche di birra erano ormai parte del tessuto urbanistico e del paesaggio di varie zone e il consumo delle birre prodotte nei vari impianti dislocati sul territorio interessava le valli e le realtà semiurbane di Trento e Rovereto. Già a partire da prima della grande guerra, le birre “trentine” erano entrate a pieno titolo nel tessuto sociale e nelle abitudini della borghesia e in una certa misura anche delle classi popolari. Nei luoghi di produzione e nelle relative comunità e vallate, per diversi decenni piccoli e grandi eventi, feste,

²⁸³ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra* [...], cit. p. 41.

²⁸⁴ «Dal 1846, anno della sua fondazione ad opera di Francesco Peroni, al 1896, la ditta Peroni ebbe una sede operativa a Vigevano, alla quale nel 1864 venne affiancata una fabbrica romana. L'attività nella futura capitale assunse, dopo un primo assestamento, dimensioni tali da indurre alla chiusura dell'unità produttiva lombarda, che d'altro canto non era mai veramente decollata, penalizzata com'era dalla concorrenza delle fabbriche vicine». *Archivio della Società Birra Peroni: inventario*, a cura di Brignone D., Roma, Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Direzione Generale per gli Archivi, 2001, p. 13. Cfr. anche *Birrificio Birra Peroni*, in www.fermentobirra.com/la-birra-italiana/birra-peroni-la-storia (cons. 10.2022). La storia della Birra Peroni è narrata in Brignone D., *Birra Peroni: 1846-1996: centocinquant'anni di birra nella vita italiana*, Milano, Electa, 1995.

celebrazioni, ricorrenze, concerti, spettacoli culturali e ricreativi, oltre che dal vino furono accompagnati e allietati dalla schiuma, dai sapori e dai colori delle varie birre prodotte nel territorio. Bottiglie di birra “trentina” furono trovate nelle trincee scavate dai soldati sulle linee dei vari fronti della prima guerra mondiale, com’è il caso, ad esempio, di alcune bottiglie di birra della fabbrica Boso & Moranduzzo di Borgo Valsugana, rinvenute nelle trincee austriache del Lagorai²⁸⁵.

Nel 1925, nel territorio trentino e altoatesino erano attive ancora nove fabbriche di birra²⁸⁶.

		produzione hl.
Merano	Forst	43.767
Vilpiano	Blumau	13.351
Colle Isarco	Gröbner	4.513
Rovereto	Maffei	2.841
Primiero (Siror)	Orsingher	1.392
Castelfondo (alta Val di Non)	Birreria Trentina	1.029
Vipiteno	Seeber	931
Predazzo	Bernardi	633
Borgo Valsugana	Boso&Moranduzzo	277
Tot.		68.734

Il totale rappresentava poco più del 5% della produzione italiana. Negli anni successivi, tuttavia, alcune scelte di politica agraria, economica, commerciale e culturale decise dal governo nazionale fascista, tese a favorire maggiormente la produzione e il consumo del vino (prodotto completamente nazionale) a scapito della birra (per la cui produzione era necessario rivolgersi al mercato estero per il luppolo e per parte dell’orzo maltato), causarono l’aumento dei costi di produzione e un’immediata contrazione del consumo.

²⁸⁵ *Guida alla Mostra Permanente della Grande Guerra in Valsugana e sul Lagorai*, a cura di Girotto L. e Alberini F., Borgo Valsugana (Tn), Comune di Borgo Valsugana, 2007, pp. 64-65.

²⁸⁶ Dati riportati in Leonardi A., *L’industria sudtirolese della birra [...]*, cit., p. 42.

Ciononostante, il governo si trovò a fronteggiare l'importazione, non gradita, di birra dall'estero, in particolar modo dalla Germania, circostanza che peraltro giocò a favore delle fabbriche di birra italiane. Il governo impose un nuovo dazio doganale di 35 lire oro per ettolitro e iniziò a guardare con occhio più benevolo alla produzione di birra nazionale²⁸⁷. In questo scenario irruppe la crisi finanziaria ed economica del 1929, i cui pesanti riflessi interessarono anche il territorio trentino, mettendo in crisi le piccole imprese locali. Nel 1931 diverse decine di aziende furono costrette a chiudere causando gravi perdite di posti di lavoro. Tra il 1927 e il 1929 i disoccupati nel settore erano circa 1.600, ma divennero 4.510 nel 1930 e quasi 12.000 l'anno dopo²⁸⁸. Il sistema creditizio locale entrò in sofferenza fino al tracollo del 1933, con la liquidazione della Banca del Trentino e dell'Alto Adige e il conseguente fallimento di numerose Casse Rurali e società cooperative di valle. La rovina del sistema finanziario locale travolse l'intera economia trentina, con gravi ripercussioni sul piano sociale. Le perdite economiche e di fiducia subite dalle famiglie «fecero riemergere situazioni di autentica miseria, di cui da tempo non c'era più percezione nelle città e nelle valli trentine. Si riproposero con una certa frequenza in molte aree rurali forme di produzione per l'autoconsumo e per i bisogni più immediati scambi commerciali sotto la forma del baratto²⁸⁹».

La caduta a livello nazionale della domanda nazionale di birra, nel giro di pochi anni portò alla scomparsa delle fabbriche di birra trentine e altoatesine o all'assorbimento di alcune da parte della Forst. Dopo il 1925, la prima industria che fu costretta a chiudere per motivi economici e famigliari fu la piccola Boso & Moranduzzo di Borgo Valsugana (1926), seguita nello stesso anno dalla fabbrica di Trodena/Fontanefredde, che nel frattempo era passata di mano. Due anni dopo cessò l'attività la Blumau di Vilpiano, la cui produzione era scesa da circa 13.000 ettolitri del 1926 ai circa 2.300 dell'anno successivo. Lo stabilimento, trasformato in malteria, fu in esercizio fino alla fine degli anni '60 del '900, controllato dalla Forst, dalla Maffei, dalla Pedavena, dall'Itala Pilsen e dalla Wührer. Nel 1928 chiuse anche la Gröbner di Colle Isarco, poi tra il 1929 e il 1935-'36 fu la volta della fabbri-

²⁸⁷ *Storia delle birrerie: birrifici in Italia*, in <https://www.beverfood.com/documenti/storia-birrerie-birrifici-italia-wd9230/5/> (cons. 10.2022).

²⁸⁸ Leonardi A., *Le traiettorie dello sviluppo [...]*, cit. p. 49.

²⁸⁹ *Ivi*, p. 51.

ca Orsingher di Siror, della Bernardi di Predazzo, della Maffei di Rovereto e della fabbrica di Castelfondo/Brez. La presenza forte della Forst e della Pedavena, situate a Nord e a Est del Trentino, oltre alle trasformazioni economiche del periodo e alla concorrenza di altri importanti fabbriche di birra, tra cui la Wührer di Brescia (fondata nel 1829), la ormai romana Peroni (Vigevano, 1846), la Dreher di Trieste (1865), la Moretti di Udine (1877), la Wunster di Seriate (Bergamo, 1879) e la Cappellari di Padova (1890, poi nel 1919 Itala Pilsen) e altre realtà più o meno importanti, finirono per soffocare la radicata ma piccola produzione trentina. A partire dal 1930, con la chiusura della Maffei di Rovereto, la storica vocazione vitivinicola trentina non dovette più temere la concorrenza della produzione locale di birra.

Scomparse le fabbriche trentine, agli inizi degli anni '30 del Novecento erano rimaste la Forst e la Seeber, aziende non particolarmente floride nonostante avessero cercato di riorganizzare la propria produzione e di essere competitive sul mercato italiano, in particolare del nord Italia e in parte nell'Italia centrale. Nel 1933-'34, in piena depressione, la Forst produsse appena 12.570 ettolitri di birra, toccando il punto più basso di tutto il periodo tra le due guerre. Da quel momento prese avvio una stagione di rilancio e sviluppo, frutto di una riorganizzazione aziendale che fu possibile grazie a un prestito straordinario di 4.400.000 di lire ottenuto dall'IRI. La collaborazione con il Ministero degli Esteri «permise alla Forst di introdurre importanti quantitativi di birra nelle colonie italiane, offrendo in tal modo uno sbocco straordinario al prodotto²⁹⁰». Ciononostante, anche la Forst risentì della politica autarchica del fascismo che privilegiava il vino, acuita dalla Legge Marescalchi che, oltre alle accise, introdusse l'obbligo di utilizzare nella produzione della birra almeno il 15% di riso e granoturco. Pensato per incrementare l'utilizzo di questi prodotti "italiani", il provvedimento determinò il peggioramento della qualità e la contrazione dei consumi. La seconda guerra mondiale danneggiò poi fortemente anche il settore della birra che iniziò a rivitalizzarsi negli anni '50 e poi, in maniera più convinta, negli anni del boom economico.

A partire dal dopoguerra, la Forst è riuscita a giocare un ruolo di primo piano nel panorama birrario italiano e a ritagliarsi un importante segmento di mercato nazionale ed estero grazie a una serie di strategie aziendali efficaci, tra cui l'acquisizione della Seeber di Vipiteno (1955), alcuni ri-

²⁹⁰ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra* [...], cit. p. 44.

organizzazioni e ammodernamenti tecnologici e industriali (anni '70-'80), l'acquisizione della fabbrica di birra Menabrea di Biella (1991), una serie di campagne pubblicitarie azzeccate, anche molto recenti, con forti richiami alla purezza e alla genuinità (l'acqua, il bosco, i paesaggi), all'identità e al territorio. Nel 2000 gli stabilimenti hanno prodotto più di 700.000 ettolitri, pari a quasi il 6% della produzione italiana²⁹¹. Negli anni successivi la produzione ha toccato anche i 900.000 ettolitri²⁹².

Il mercato trentino nel corso dei decenni è stato occupato più o meno stabilmente dalla Forst e dagli altri marchi nazionali, e poi esteri, che via via hanno consolidato e ampliato la loro posizione. Negli esercizi pubblici e nelle feste di paese la fabbrica di Merano è sempre o spesso stata presente con i suoi impianti di spillatura. Ha quasi sempre avuto una posizione dominante almeno fino agli anni '80, quando la concorrenza delle birre estere si è fatta sempre più incisiva e anche in Trentino hanno fatto capolino, e si sono in seguito largamente diffuse, diverse birre europee, in particolare belghe, olandesi, tedesche, austriache, inglesi e irlandesi, proposte e servite inizialmente in bottiglia e poi anche alla spina, cambiando i gusti e le abitudini, in particolare dei giovani. In questo processo, un ruolo importante hanno avuto il lavoro e la passione di un italo belga, Claudio Smaniotto, un nome che tornerà più avanti.

Resta il fatto che dagli anni '30 del Novecento fino al 2000 in Trentino non si è più prodotta birra, né a livello industriale né in alcun piccolo birrificio. La preparazione della birra è stata invece un'attività domestica praticata per molti anni e in varie zone rurali, secondo tempi e modi dettati dall'esperienza personale e familiare e/o tramandati oralmente o su quaderni di casa. Queste preparazioni domestiche iniziarono probabilmente dopo la prima guerra mondiale e durante la crisi economica degli anni '30, proseguirono nel corso della seconda guerra mondiale e sono durate almeno fino a circa la metà degli anni '70, quando in Trentino la coltivazione dell'orzo e dei cereali è stata pressoché abbandonata, e gli effetti del boom economico hanno ormai scalzato molte delle pratiche e delle consuetudini di autoproduzione alimentare, favorendo l'acquisto dei prodotti finiti presso le famiglie cooperative, i negozi e i supermercati.

²⁹¹ *Ivi*, pp. 46-50.

²⁹² Per approfondimenti sulla Forst, cfr. Drescher R. Speckmann W. D., *La birra in Alto Adige* [...], cit., pp. 91-98; <https://www.forst.it/it/il-mondo-forst/> (cons. 11.2022).

Il Trentino-Alto Adige è una delle prime regioni italiane per consumo di birra pro capite. Negli ultimi decenni, come in Italia e in molti altri stati, lo sviluppo di un interesse nuovo e più maturo per la birra, in particolare per quella di qualità, ha portato alla nascita di diversi piccoli e medi birrifici artigianali. Nel 2010 otto birrifici artigianali altoatesini si erano consociati con l'obiettivo di dare nuova vita alla millenaria cultura della birra dell'Alto Adige. Hanno costituito la rete dei Birrifici sudtirolesi, che permetteva di razionalizzare l'acquisto delle materie prime, di accorciare la filiera produttiva e di collaborare nella promozione di nuove soluzioni gastronomiche. L'operazione era stata supportata dal Cluster Alimentaris del TIS Innovation Park²⁹³. Si era delineato un percorso, una vera via della birra e dei sapori attraverso cui conoscere le realtà produttive e il territorio. Era stato aperto un sito internet e avviata una campagna di comunicazione corale dei siti produttivi, dei prodotti e delle attività delle otto realtà birrarie. Queste interessanti iniziative si sono concluse verso la metà del 2021.

Per quanto riguarda il Trentino, il primo ad aprire e percorrere la strada dei birrifici artigianali è stato Stefano Gilmozzi. Nel 1999 ha iniziato a produrre birra artigianale e nel 2000 ha fondato il birrificio Birra di Fiemme di Daiano, cui sono seguiti e stanno seguendo altre realtà produttive.

Accanto al variegato fenomeno delle centinaia di piccoli birrifici artigianali italiani, si sta riscoprendo anche la birrificazione domestica. In molti casi la birra ha inoltre affiancato o soppiantato il vino nelle immagini e nelle rappresentazioni della coscrizione.

A conclusione di queste note di cronaca, storia e cultura si può affermare che l'industria della birra in Trentino ha avuto origine e si è sviluppata grazie al concorso di più fattori, dei quali è difficile stabilire l'ordine di importanza.

1. La posizione geografica del Trentino, ponte e collegamento storico, economico, commerciale, militare e culturale tra sud e centro-nord dell'Europa. Trento e il Trentino fin dall'antichità sono stati territori di relazioni tra il mondo romano, coltivatore della campagna e sostanzialmente vegetariano e intriso di vino, e quello "barbarico", che prediligeva la selva,

293 È stato un centro per l'innovazione, la cooperazione e il trasferimento tecnologico rivolto agli imprenditori altoatesini. Il Cluster Alimentaris era una rete di imprese altoatesine del settore alimenti.

la carne, il latte e la cervogia, cioè la birra densa senza luppolo. Inoltre, nel vicino mondo austrogermanico le fabbriche di birra vantavano una storia secolare.

2. Lo sviluppo del turismo nei luoghi di cura e termali, o quello esplorativo, naturalistico e alpinistico, che contribuì a influenzare e mescolare gusti e abitudini. In particolare, tra la metà e la fine dell'Ottocento nacque e si sviluppò il turismo austrogermanico ed elitario che scelse come meta diversi luoghi di cura e termali sparsi nella regione (Alto Garda, Levico, Roncegno, Comano, Rabbi, Peio).
3. La disponibilità, come in altre zone delle Alpi, di acqua e di freddo, elementi indispensabili alla produzione e alla conservazione della bevanda.
4. Le conseguenze provocate dalle avversità che a metà dell'Ottocento colpirono la vite, il baco da seta e la patata, mettendo in crisi sia il settore agricolo sia le attività artigianali, protoindustriali e industriali. La produzione di birra rappresentò quindi il tentativo, più o meno riuscito a seconda dei casi, di diversificare l'economia di alcune vallate e di alcune zone dove l'economia ruotava essenzialmente intorno alla vitivinicoltura e all'industria serica.
5. La spinta politica, ideologica e identitaria. Diversi fabbricanti di birra, e soprattutto la fabbrica principale, la Maffei di Rovereto, già alla fine dell'800 vollero fortemente che il Trentino si affrancasse dall'importazione di birra dall'Austria e dalle regioni dell'impero austroungarico.

III.

I BIRRIFICI STORICI DEL TRENTINO

1. Rovereto

Fabbrica di Birra Giacomo Glira

Fabbrica di Birra Carlo Eppler

Fabbrica di Birra Baldassare e Gaspare Maffei

Per comprendere le ragioni della nascita delle tre fabbriche di birra che operarono a Rovereto a partire dalla metà dell'Ottocento, è utile accennare al contesto economico e industriale in cui si svilupparono. Occupata da Venezia nel 1416, Rovereto fu per più di 400 anni la culla dell'allevamento del gelso e del baco da seta. Questa attività e quelle collaterali (agricoltura, artigianato, industria, commercio) caratterizzarono e trainarono lo sviluppo economico della città e del territorio, lasciando tracce e segni profondi nell'economia, nella società, nella cultura, nell'architettura e nel paesaggio. «Accanto a questa industria, altre attività produttive sorsero e si diffusero, complementari ad essa o del tutto distinte, ma è indubbio che almeno fino alla metà del secolo XIX l'industria serica segnò per Rovereto un fortunato incontro tra la piccola e media imprenditoria, il ceto mercantile e il ceto operaio, offrendo contemporaneamente l'occasione storica per il decollo da piccolo borgo a cittadina fervente e operosa, ricca di un diffuso benessere economico ed animata da importanti istituzioni civili e culturali²⁹⁴».

Alcuni numeri aiutano a comprendere meglio la grandezza e la capillari-

²⁹⁴ Vettori D., *Forme ed aspetti di vita economica a Rovereto nella seconda metà dell'800*, in *All'ombra del rovere: medaglioni di vita roveretana*, Rovereto (Tn), Cassa Rurale di Rovereto, 1984, p. 61, testo cui si rimanda per gli approfondimenti del caso. Per una panoramica sullo sviluppo industriale di Rovereto e del Trentino, cfr., tra gli altri, i testi storici: Sizzo C., *Cenni sull'industria dei distretti trentini e roveretani*, Padova, coi Tipi del Seminario, 1848; Zotti R., *Cenni sul progresso delle industrie e delle arti nel Trentino*, Trento, Zotti-Monauni, 1863; Riccadonna V., *Delle condizioni economiche del Trentino: notizie e appunti*, Borgo Valsugana (Tn), Marchetto, 1880; Piscel A., *Il presente e l'avvenire dell'industria nel Trentino e a Rovereto in particolare*, Trento, Zippel, 1898. Testi di approfondimento e sintesi sono, tra gli altri: Leonardi A., *Depressione e risorgimento economico del Trentino: 1866-1914*, Trento, Società di studi di scienze storiche, 1976; i vari saggi e la relativa bibliografia della sezione *Economia e Società* in *Storia del Trentino: l'età moderna*, vol. IV, cit., pp. 231-420; idem per *Economia e Società*, a cura di Leonardi A., in *Storia del Trentino: l'età contemporanea: 1803-1918*, vol. V, cit., pp. 529-898; Valduga E., *Economia industriale e forze produttive nel Trentino fra Ottocento e Novecento: il caso di Rovereto*, Tesi di laurea discussa alla Facoltà di Magistero (Corso di laurea in Materie Letterarie) dell'Università degli Studi di Verona, a.a. 1987-'88; Bonoldi A., Cau M., *Il territorio trentino nella storia europea*, vol. IV, *L'età contemporanea*, cit., pp. 71-91.

tà del “fenomeno seta”: nel 1766 più di 1.000 operai lavoravano negli opifici serici del Circolo di Rovereto, ma più di 4.000 collaboravano come cottimisti. Il materiale lavorato forniva 23 negozi di seta che raccoglievano la produzione di 36 filatoi, 26 incannatoi, 1.236 arcolai e 5 tintorie. I prodotti raggiungevano Londra e altri importanti mercati europei²⁹⁵. Accanto e oltre al commercio della seta erano floridi anche i settori dei cambi, del vino, del tabacco, dei salumi e delle pelli lavorate, esportate in grande quantità.

Parallelo allo sviluppo industriale ed economico, a Rovereto crebbe un intenso fervore culturale e urbanistico-architettonico. Vennero realizzati palazzi e ville signorili. Nacquero salotti, scuole e istituzioni culturali. L'Accademia degli Agiati è del 1750 e il Teatro Zandonai del 1782. Nel corso dell'Ottocento nacque la Cassa di Risparmio di Rovereto (1841), fu costruito l'acquedotto potabile di Spino (1843-'45), fu istituita la Camera di Commercio ed Industria del Tirolo Italiano (1850), sorse la Manifattura Tabacchi di Sacco²⁹⁶ (1854) e fu completata la ferrovia Verona-Trento-Bolzano (1859). In particolare, la Camera di Commercio «rappresentò per quasi ottant'anni un centro economico di coordinamento e di propulsione delle varie attività industriali e commerciali di primissimo piano. Grazie all'intelligenza e alla lungimiranza dei vari presidenti (tutti roveretani) e di qualificati funzionari, essa seppe far fronte all'impetuoso sviluppo dell'economia locale, guidarlo in un graduale e armonico comporsi di interessi non sempre concorrenti, assecondare la naturale propensione al libero scambio, condurre nobili battaglie contro il potere centrale di Innsbruck o di Vienna per la soluzione dei problemi locali, nell'effettivo benessere delle popolazioni, e, in momenti difficili, durante gli anni della crisi agricola e industriale, richiamare l'attenzione di menti illuminate sulle cause e sulle soluzioni da adottarsi²⁹⁷».

Veri e propri fulcri per la crescita della società roveretana furono le scuole professionali e umanistiche che istruirono e formarono intere generazioni di giovani, assorbiti nel tessuto produttivo e culturale del territorio.

In questo articolato e vivace contesto produttivo e socioculturale, intorno alla metà dell'Ottocento sorsero anche tre fabbriche di birra. Anche nel caso di Rovereto le spinte alla nascita delle tre industrie furono di tipo eco-

²⁹⁵ Vettori D., *Forme ed aspetti [...]*, cit., p. 63.

²⁹⁶ Per approfondimenti, cfr. Gerola A., *I 150 anni del Gigante: storia della Manifattura Tabacchi di Rovereto attraverso immagini e testimonianze*, Rovereto (Tn), Osiride, 2004.

²⁹⁷ Vettori D., *Forme ed aspetti [...]*, cit., p. 69.

nomico-commerciale (trasformazioni del tessuto produttivo primario e secondario interno ed esterno e traffici commerciali), politico-amministrativo (presenza su tutto il territorio di truppe e comandi militari) e socioculturale (nascita e sviluppo dei luoghi di cura e del turismo connesso). Anche a Rovereto la crisi della viticoltura e della bachicoltura stimolò l'avviamento di nuove attività produttive.

Dalle ricerche effettuate emerge che Rovereto, più di Trento o di altre realtà, fu il luogo dove l'industria della birra trentina trovò il maggiore impulso e la massima concentrazione. In particolare, la fabbrica di birra di Carlo Eppler divenne anche uno stabilimento per la tallitura e la maltazione dell'orzo usato per la produzione della birra²⁹⁸. Le prime due fabbriche (Giacomo Glira e Carlo Eppler) dopo qualche decennio dalla loro nascita si trasformarono da realtà produttive a semplici birrerie dove si serviva e si beveva la birra Maffei, prodotta nella fabbrica omonima, l'unica che avrebbe continuato la propria attività fino al 1930. Tutte e tre le fabbriche ebbero grandi ed eleganti locali di mescita frequentati dalla borghesia roveretana e divennero importanti luoghi di produzione e attrazione sociale e culturale.

Si è già accennato a uno scritto di Gaspare Baldassarre Maffei, nipote di Baldassarre, il fondatore della Maffei di Rovereto: è utile riproporlo per conoscere ancora meglio e da un punto di vista privilegiato le ragioni, le origini e gli sviluppi dell'industria roveretana della birra.

«Originariamente, e con ciò si intende parlare del periodo del 1850, la birra era una bevanda poco conosciuta nel nostro paese, ma fortemente ricercata specialmente dalle truppe austriache che allora dominavano il Veneto e la Lombardia. Si comprende che da questa circostanza il Baldassarre Maffei, industriale nato, trovasse opportuno ritirare la birra da una fabbrica di Bressanone. Avuta così l'opportunità di vedere e in certo modo di studiare la fabbricazione della birra, allora veramente primordiale, egli considerò la possibilità di produrla sul posto. Così egli fondava nel 1849 [...] la sua prima fabbrica²⁹⁹».

Quasi contemporaneamente alla Maffei a Rovereto nacquero altre due fabbriche di birra, quella di Giacomo Glira e quella dei Fratelli Parola-

²⁹⁸ Per tallitura si intende la germinazione, ovvero l'accestimento di una pianta, in questo caso la germinazione dell'orzo che serve a preparare il malto. La maltazione, o maltaggio, indica l'insieme delle operazioni con cui da vari cereali si prepara il malto.

²⁹⁹ Maffei G., *Fabbrica Birra Baldassarre Maffei*, manoscritto inedito, AFMR, in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto, cit., p. 1, (per gentile concessione).

ri-Carlo Eppler, di cui peraltro si sono conservate poche notizie. Né Glira né Parolari-Eppler compaiono nell'opera di Camillo Sizzo pubblicata nel 1848³⁰⁰, dove sono citate le industrie della seta, dei velluti, dei vini, del legname e dell'erba sommaco³⁰¹, dei minerali, del ferro, della carta, del cuoio, del vetro e dei prodotti chimico-farmaceutici.

La data di fondazione della fabbrica di Giacomo Glira, che sorse lungo Corso Rosmini, è individuabile intorno alla metà dell'Ottocento. Giacomo Glira era un produttore di fettucce e nastri di seta. Possedeva sei telai e dava lavoro a 11 persone (6 uomini, 3 donne e 2 allievi)³⁰². Si può presumere che la sua idea di fondare una fabbrica sia stata dettata dal desiderio di allargare il proprio raggio operativo e di integrare i profitti derivanti dalla sua attività principale; è ragionevole pensare che l'industria birraria di Glira fosse di dimensioni relativamente piccole. I pochi documenti reperibili raccontano che una domenica del 1851 le guardie civiche di Rovereto imposero a Giacomo Glira di desistere dalla vendita al minuto della birra prodotta nella sua fabbrica durante le ore delle sacre funzioni, a meno che non fosse munito di uno speciale permesso. Il titolare scrisse una lettera accorata al Magistrato Civico di Rovereto per ottenere l'autorizzazione necessaria. Fece riferimento, citandolo, al regolamento germanico, che permetteva la vendita di birra nei caffè anche durante le ore delle sacre funzioni, ma il permesso gli fu negato³⁰³.

La fabbrica era ancora attiva nel 1858³⁰⁴, nel 1881³⁰⁵ e nel 1883³⁰⁶, e continuò la produzione almeno fino al 1888³⁰⁷; risulta assente venti anni do-

³⁰⁰ *Cenni sull'industria dei Distretti Trentini e Roveretani*, Padova, Tipi del Seminario, 1848.

³⁰¹ È il *Rhus cotinus*, utilizzato in tintoria e nella concia delle pelli.

³⁰² *Prospetto delle Industrie Roveretane del 1851*, in Vettori D., *Forme ed aspetti [...]*, cit., pp. 72-77.

³⁰³ ASCRo presso la Biblioteca Civica di Rovereto, Busta *Arti e Mestieri*, n. prot. 974-1851.

³⁰⁴ *Elenco degli industriali che hanno il diritto attivo di elezione nella Camera di Commercio e d'Industria del Tirolo Italiano in Rovereto per la Sezione industriale*, 1858. Nell'*Elenco*, Baldassarre Maffei risulta essere «trattore» a Rovereto.

³⁰⁵ *Relazione Statistica della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1880*, Rovereto (Tn) tip. Roveretana-Sottochiesa, 1881, p. 152.

³⁰⁶ L'esistenza della fabbrica in Corso Rosmini, con Eppler (idem) e Maffei (in Corso Nuovo), è attestata in *Guida di Rovereto e della Vallagarina*, Rovereto (Tn), Tip. Roveretana Ditta Sottochiesa, 1883, p. 12.

³⁰⁷ «Giacomo Glira sul Corso Rosmini con restaurazione e birra di propria fabbricazione premiata in diverse esposizioni». Cfr. *Guida di Rovereto 1888*, Rovereto (Tn), Biblioteca Civica, rist. anast., 2009, p. 24.

po, nel 1908, anno in cui anche un altro fabbricante di birra, Carlo Eppler, aveva già smesso di produrre birra ma nella propria birreria vendeva quella di Maffei³⁰⁸. Nel 1870 le tre fabbriche roveretane occuparono complessivamente 18 operai con una produzione di 5.912,48 ettolitri di birra³⁰⁹. Dieci anni dopo, nel 1880, gli operai erano una ventina e la produzione complessiva fu di 7.498 ettolitri³¹⁰.

I locali della fabbrica di Giacomo Glira erano spazi molto frequentati di ritrovo, cultura, divertimento e socializzazione. Nel grande salone su Corso Rosmini, considerato il più elegante del Trentino, e nel giardino annesso, si tenevano concerti, danze e spettacoli teatrali.

«Dal 1877 circa gli spettacoli a Rovereto non si esauriscono con le rappresentazioni al Teatro Sociale, ma continuano alla Birreria Glira e al teatro Diurno della Birreria Maffei o Arena Valentini. Nella prima si danno di preferenza concerti, sempre molto frequentati da foltissimo pubblico, che ama ascoltare della buona musica, sorseggiando un bicchiere di vino [sic!]. Gli spettatori sono ospitati durante la stagione estiva nel giardino dall'effetto elegantissimo. Viene infatti stupendamente illuminato da innumerevoli fiammelle a gas, abbellito da palloncini e irradiato da bengala. Durante l'inverno invece viene all'uopo approntato uno splendido salone, illuminato da ben 75 grandi fiamme a gas, sostenute da tre sfarzosi lampadari. Contemporaneamente ai numerosi concerti del Glira si svolgono al Maffei le recite di note compagnie drammatiche. Ma il più ricco di costante affluenza di pubblico è sempre il Glira³¹¹».

Alla luce di queste note, risulta quindi veramente singolare, se non incomprensibile, il fatto che la fabbrica di Giacomo Glira non sia mai citata in una memoria abbastanza dettagliata di Carlo Eppler sulla storia della propria fabbrica e dell'industria della birra a Rovereto.

³⁰⁸ *Guida di Rovereto e della sua valle*, Rovereto (Tn), Tip. Grandi, 1908, pp. inserzioni pubblicitarie.

³⁰⁹ *Rapporto statistico della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1870*, Rovereto, Sottocchia, 1871, p. 42.

³¹⁰ *Relazione Statistica della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1880*, cit. p. 152.

³¹¹ Canal L., Caresani C., *Teatro sociale e teatrini satelliti: nascita e sviluppo delle istituzioni teatrali roveretane (dalle origini al 1881)*, Tesi di laurea discussa alla Facoltà di Magistero (Corso di Laurea in Materie Letterarie) dell'Università degli Studi di Padova (Sede distaccata in Verona), a.a. 1973-'74, pp. 128-130.

Il documento è allegato a una lettera inviata nel 1939 da Carlo Eppler a Gaspare Maffei, proprietario della fabbrica di birra omonima. Lo trascrivo integralmente per la completezza e la sinteticità della descrizione, per l'unicità del documento e per l'assenza di altri materiali integrativi. Sono intervenuto su alcune frasi e parole che, qua e là, rendevano la lettura dell'originale un po' faticosa. In questa operazione mi sono sentito supportato e autorizzato da quanto scrisse lo stesso Eppler. Nella lettera a Maffei scrive che ha tentato di ricostruire la storia della fabbrica di birra, fondata su iniziativa dei Fratelli Parolari³¹², avvalendosi della propria memoria e dei dati visionati in tribunale. Aggiunge che «certamente se ha da venire registrata, a ricordo delle passate industrie, dovrà essere ricostruita sia per stile come per altri errori grammaticali o ortografici ivi contenuti, essendochè come si dice in gergo roveretano “la vacca mi mangiò i libri”».

«Per fare la storia precisa della fabbrica di Birra sarebbero necessarie le pezze d'appoggio come disegni e progetti in mio possesso prima della grande guerra, con questa andati distrutti assieme agli atti inerenti alla costruzione “ex novo” della fabbrica per iniziativa dei Fratelli Parolari e precisamente ultimata nel 1855, alla [cui] direzione venne nominato mio padre Carlo Eppler.

Il prodotto era destinato nella maggior mole al vicino Lombardo Veneto; il processo allora [era] ad alta fermentazione con una caldaia della capacità di 80 Emeri [4.480 litri]. Dopo la cacciata degli Austriaci dal Lombardo Veneto [1866] [...], cessò del tutto l'attività della fabbrica di birra, in sua vece venne sviluppata una malteria per la fornitura di orzo tallito alle allora sorte fabbriche di birra nel Regno. La proprietà del Signor Bortolo Parolari [...] nel 1872 venne acquistata dalla Civica Amministrazione di Rovereto e questa diede in affitto prima [e] in vendita poi [1874] a mio padre il fabbricato ad uso fabbrica birra e tallitura d'orzo con locale ad uso legnaja. [...] Nel 1874 addì 5 gennaio venne chiesta [...] [l'autorizzazione] per l'esercizio di libera Industria di fabbrica di birra in Rovereto Contrada St. Caterina n. 269, numero questo corrispondente alla cessata fabbrica Parolari. La nuova industria venne iscritta nel relativo registro al n. 156 firmato dal Podestà Pizzini. Così in quell'anno ebbe inizio la nuova fabbrica di birra pure continuando l'industria d'esportazione del malto. Nel 1877 il fabbricato ad

³¹² Erano negozianti di canapa che fornivano lavoro a 9 uomini e 2 allievi. Cfr. Vettori D., *Prospetto delle Industrie Roveretane nel 1851*, in *Forme ed aspetti [...]*, cit. pp. 76-77.

uso legnaja venne ricostruito ed adibito a Birreria, l'attuale "Casa Svizzera", progetto Sona e costruttori i Fratelli Lange. In quell'anno vennero impiantati gli ippocastani in aggiunta al già esistente roccolo ovve[ro] boschetto, quale giardino per lo smercio della birra.

Dal 1889 al 1896 la fabbrica birra dovette lavorare intensamente tanto da arrivare ad una produzione superiore ai 4.000 Ettolitri, poi per ragioni tecniche dovetti cessare la fabbrica di birra per attingere il fabbisogno della Birreria e [di] due Buffet della stazione e per la vecchia clientela alla potente e rinomatissima fabbrica Maffei, dedicandomi allo sviluppo del commercio [della] birra. Il fabbricato venne adibito a divertimenti, resosi poi insufficiente nel 1898 su disegno dell'Ing. Ettore Gilberti venne costruito il grande Salone divertimenti. L'apertura ebbe inizio con la "mostra campionaria" di tutte le industrie cittadine che ebbe una larga eco per lo splendido successo. Le pitture su affresco del Salone vennero eseguite da un insigne Pittore Veronese, [...] a suo tempo sulla Domenica del Corriere [...]»³¹³.

Rovereto, li 2 giugno 1939

Carlo Eppler

L'inaugurazione del Salone divertimenti fu descritta in una poesia:

*Pel fausto evento dell'apertura d'un nuovo gran
Salone della Birreria Eppler (Eden Roveretano)*

*Un nuovo fabbricato
Messer Eppler ci ha donato;
Metri cento di lunghezza
Per ottanta di larghezza.
Su corriamo a battaglione
A goder nel bel salone.*

*Indi il nostro Carlo amato,
Bene il tutto ha decorato.
Saran trenta i musicanti*

³¹³ Eppler C., *Storia della Fabbrica di Birra Fratelli Parolari*, manoscritto inedito, Rovereto, 1939, AFMR, in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto (per gentile concessione).

*Professori tutti quanti.
Su corriamo a battaglione
A goder nel bel salone.*

*Birra buona, vin d'Isera
Vi sarà ogni altra sera,
Al sugo i maccheroni,
E sceltissimi bocconi.
Su corriamo a battaglione
A goder nel bel salone.*

*Voi ragazze se vi andrete
Un amante troverete,
Né fortuna mancherà
A quell'uomo che vi andrà.
Su corriamo a battaglione
A goder nel bel salone.*

I cittadini esultanti e riconoscenti

*Gaspare de Fogolari nobile dal Toldo*³¹⁴

1.1 Maffei, la più importante

La più importante fabbrica di birra di Rovereto e del Trentino, quella della famiglia Maffei, vide la luce nel 1849. Per tracciarne la storia e le vicende farò largo uso dei materiali conservati nell'archivio di famiglia³¹⁵. Per completezza di informazioni, di dati e memorie e per calarci ancor più nella realtà del tempo attraverso il linguaggio e lo stile, trascrivo di seguito ampie parti di un lungo dattiloscritto redatto da Gaspare Maffei (1858-1941)

³¹⁴ Fogolari Gasparo, *Pel fausto evento dell'apertura d'un nuovo gran Salone della Birraria Eppler (Eden Roveretano)*, Ms. 26. 1 (78); Film. Ms. 404, conservato presso la Biblioteca Civica di Rovereto.

³¹⁵ AFMR, cit.

dopo il 1930³¹⁶. Ne ho già citati alcuni brani, ma la riproduzione pressoché integrale è essenziale per una maggiore comprensione del fenomeno birra a Rovereto e nel Trentino nel corso dell'Ottocento e di parte del Novecento; soprattutto per conoscere passo dopo passo, e in maniera quasi esaustiva, le vicende della fabbrica. Anche qui è stato necessario qualche intervento per una maggiore fluidità e scorrevolezza del racconto.

«Fra le numerose industrie che in un passato non lontano erano di utile e vanto per la nostra Città, va annoverata anche quella della birra. Dopo l'industria della seta, delle filande e dei filatoi, dopo quella della tessitura dei damaschi e delle tintorie, e dopo quella assai fiorente ed importante dei pellami, ora ridotta ad una sola ditta (Bettini) che ancora coraggiosamente si sostiene, si vuole con questo modesto lavoro parlare di quella della birra.

Parecchi ancora dei vecchi roveretani ricordano la fama e forse anche la bontà della birra che veniva fornita nello spaccio annesso alla fabbrica Maffei, alla Grotta, e i ritrovo dal "Sari" (abbreviazione di Baldassarre), nome del proprietario allora generalmente conosciuto e stimato. Pochi ora, fra i vecchi roveretani, ricorderanno la salda figura di industriale di Baldassarre Maffei, uomo di intemerata memoria, morto nel 1884.

Originariamente, e con ciò si intende parlare del periodo 1850, la birra era una bevanda poco conosciuta nel nostro paese, ma fortemente ricercata . specialmente dalle truppe austriache che allora dominavano il Veneto e la Lombardia. Si comprende che da questa circostanza il Baldassarre Maffei, industriale nato, trovasse opportuno ritirare la birra da una fabbrica di Bressanone³¹⁷.

³¹⁶ Maffei G., *Fabbrica di Birra Baldassarre Maffei*, dattiloscritto inedito in AFMR, con integrazioni di brani di altre memorie scritte dello stesso autore (per gentile concessione).

³¹⁷ «Se a Bolzano c'era solo una birreria, a Bressanone erano ben quattro le fabbriche che hanno rifornito di fresca birra la città della Val d'Isarco nel corso del tempo». Drescher R., Speckmann W. D., *La birra in Alto Adige [...]*, cit., pp. 38-46. Una potrebbe essere stata la Seidner, rinata nel 2016. Cfr. <https://www.altoadige.it/cronaca/bolzano/dissinger-dalla-politica-alla-birra-artigianale-1.195374> (cons. 10.2022). Molto conosciuta era anche la fabbrica Gröbner di Colle Isarco/Gossensaß, vicinissima al passo del Brennero. La fabbrica iniziò la sua attività nel 1886 o 1887 con una produzione di circa 2.000 ettolitri che crebbe fino a raggiungere i 12.000 ettolitri. Le birre erano esportate in Italia, con depositi e distribuzione a Venezia, Brescia e Cremona, e in Germania. L'esposizione finanziaria col tempo divenne talmente rilevante che la fabbrica fu ceduta ai creditori. Dopo l'interruzione causata dalla prima guerra mondiale, la fabbrica riprese la produzione ma venne liquidata definitivamente

Avuta così l'opportunità di vedere e in certo modo di studiare la fabbricazione della birra, allora veramente primordiale, egli considerò la possibilità di produrla sul posto. Così egli fondava nel 1849, e precisamente nell'abitato ora Politeama Maffei, la sua prima fabbrica. In un primo tempo questa industria era obbligata a ritirare tutte le materie prime di fabbricazione (orzo, malto, luppolo, lievito, nonché l'attrezzatura) dall'estero. Il trasporto del materiale veniva effettuato a cavalli, mancando ancora la ferrovia. Da Rovereto la fornitura alle diverse destinazioni del Veneto e della Lombardia (Verona, Padova, Mantova, Brescia, Milano, Legnago, Vicenza, ecc.) di un prodotto non ancora introdotto su larga scala, era assai facilitata dal fatto che dalle singole località i trasportatori venivano a caricare e pagare all'atto della consegna. Semplicità del commercio!

Anche le guarnigioni austriache, usando dei propri mezzi di trasporto, provvedevano in tal modo, facendo scortare dai militi la merce e le somme in argento necessarie all'acquisto. Devesi dunque a Baldassarre Maffei la fondazione della fabbrica di birra, con propria tallitura, nel 1849. Il fondatore mirava all'emancipazione dall'estero e si dedicò alla coltivazione dell'orzo e del luppolo in diverse località della valle. Questa sua attività ebbe momenti di grande floridezza oltre che nel proprio paese anche nelle provincie dove il prodotto della fabbrica roveretana si affermò in modo da accaparrarsi una vasta clientela. L'esito promettente di questo primo passo incoraggiò il suo proprietario alla costruzione di un nuovo stabilimento con propria malteria, nel quale trovarono applicazione le norme e le regole più progredite nel campo tecnico. Tutto un complesso macchinario con forza motrice a vapore venne a sostituire la lavorazione a mano, portando l'efficienza della fabbrica a livello di quelle più progredite. La cottura delle miscele del malto e il condimento del mosto col luppolo era fino ad allora generalmente ottenuto con fuoco aperto. Nel nuovo stabilimento deve-

nel 1927-'28. Informazioni fornitemi da Gunther Ennemoser di Colle Isarco, che ringrazio. «Pur apparsa sulla scena locale in concomitanza con la crisi peronosporica [la fabbrica] poté decollare in quanto nello stesso arco di tempo in cui avviò la sua attività produttiva, la località Gossensaß stava emergendo come luogo di cura alpino di prim'ordine, cominciando ad accogliere una blasonata clientela mitteleuropea abituata al consumo di birra». A fronte di una produzione limitata, la qualità della birra consentì alla fabbrica del Gröbner di acquisire una posizione di nicchia, che avrebbe mantenuto fino al 1928. Speckmann W. D., *Bierland Südtirol: Eine Chronik des Brauwesens und der Brauereien: Gossensaß*, in *Südtirol in Wort und bild*, 40 (1996), 3, pp. 31-34, ora anche in Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra [...]*, cit, p. 36. Cfr. anche Drescher R., Speckmann W. D., *La birra in Alto Adige [...]*, cit., pp. 17 e sgg.

si all'iniziativa dell'industriale il tentativo per la cottura delle miscele del malto e del condimento del mosto col luppolo, per mezzo di una corrente di vapore ad alta temperatura. Con questo procedimento si era nella condizione di aver ottenuto la perfezione.

È da notare che tale innovazione nel campo tecnico, cioè quella della cottura a vapore, ebbe un'eco anche in lontane regioni e più tardi questa della fabbrica Maffei venne ricordata e discussa nelle lezioni della Scuola Tecnica e Birreria di Mödling presso Vienna.

Questa novità venne considerata per allora prematura e come un tentativo azzardato che nell'intenzione avrebbe dovuto semplificare, perfezionare e modernizzare la preparazione di questa bevanda. Azzardo, questo, poiché fino ad allora questo procedimento non aveva trovato una sufficiente sperimentazione per garantirne il buon esito.

Tutto il macchinario e l'attrezzatura allora venne in gran parte fornita dalla Ditta Fratelli Giacomelli di Treviso, che lo eseguì sulle indicazioni del fondatore della fabbrica. Questa opera ebbe compimento nell'anno 1862.

Per quanto encomiabile, questa ardita innovazione, basata su un'idea veramente precorritrice dei tempi, presentava delle incognite sui risultati. Infatti, in seguito la situazione cambiò per aver curato e dato importanza solo all'attrezzamento tecnico dello stabilimento, senza considerare il progresso raggiunto nei paesi del nord nel campo delle ricerche scientifiche che rivoluzionarono i sistemi fino ad allora empirici. Per la qual cosa ebbero ragione quelle fabbriche che, più prudenti, seguirono con interesse e applicarono alla loro industria le risultanze degli esperimenti fatti e delle nozioni istruttive per la razionale lavorazione delle materie prime.

Le fabbriche lontane dai centri sperimentali non ebbero la possibilità di conoscere e seguire i progressi ottenuti e furono assorbite o ridotte in condizioni tali di inferiorità da compromettere o quasi la propria esistenza e fra queste anche la nostra di Rovereto. Il fondatore della fabbrica, desiderando salvare la propria opera, ebbe la previdenza, dopo un giusto tirocinio di pratica, di far frequentare ad un discendente della famiglia, e precisamente al nipote Gaspare Maffei la Scuola Tecnica Birreria di Augusta (1874-1875) e di farlo impraticare in diversi stabilimenti di primo ordine per ben prepararlo ad assumere il compito di condurre l'azienda.

A tempo opportuno lo richiamò (dicembre 1882) e più tardi lo nominò suo erede (1884). Il nipote comprese subito che più di tutto si rendeva necessario riconfermare la bontà del prodotto onde riconquistare il terreno

perduto, compito non facile né raggiungibile subito di fronte alla concorrenza. Occorrevano sacrifici, attività e paziente lavoro per ridare nuova vita a questa industria nostrana.

Per raggiungere i progressi della concorrenza la fabbrica fu portata gradatamente in ogni suo particolare all'altezza delle esigenze, così col suo prodotto poté crearsi in paese e fuori un nome ragguardevole ed una posizione sicura. Gareggiando con successo con le migliori birre del nord, poté frenare l'invadente concorrenza e i tentativi di assorbimento della nostra vasta clientela. Già alle esposizioni regionali di Verona del 1868 e a quella di Padova del 1869, il prodotto di questa fabbrica venne premiato con diploma e medaglia d'argento, mentre per seguire di pari passo il progresso raggiunto dalla concorrenza e per dimostrare i risultati ottenuti anche da questa fabbrica alle competenti e non facili gare alimentari di Vienna (1894, medaglia d'argento), di Monaco di Baviera (1895, medaglia d'oro), Baden-Baden (1896, medaglia d'oro), Londra e Tolone (1897: medaglia d'oro e diploma d'onore), Breslau (1900, medaglia d'oro) e Lipsia (1905, medaglia d'argento), poté confermare la bontà del proprio prodotto raccogliendo ivi le più alte onorificenze.

Seguendo, per mezzo delle riviste, i continui progressi di perfezionamento conseguiti all'estero da questa industria e più che altrove dalla Germania, nell'anno 1890 il Maffei decise di recarsi a frequentare la scuola superiore di Vormazia³¹⁸, scuola di fama mondiale dotata di un complesso sperimentale per la tallitura dell'orzo e per la fabbricazione delle diverse qualità di birra con annesso laboratorio di chimica per le necessarie analisi delle materie prime e dei prodotti. La scuola era frequentata da uomini già esperti in materia e di diverse nazionalità, per appendere direttamente da provetti insegnanti le lezioni che venivano impartite. Gli iscritti potevano visitare, a mezzo di escursioni, le grandiose fabbriche di Darmstadt, Magonza, Mannheim, Heidelberg ecc., nonché altre industrie di macchinari inerenti alla industria della birra e malterie.

La fabbrica venne portata ad una notevole produzione e fu in questo periodo che all'azienda si unì il prodotto della fabbrica del signor Carlo Eppler, pure importante e rinomato. L'impianto della fabbrica Maffei si dimostrò ben presto insufficiente alle nuove esigenze e fu per questo che

³¹⁸ Termine italiano per Worms, città della Renania-Palatinato, in Germania. Considerata città dei Nibelunghi, è stata sede di trattati e diete importanti.

nell'anno 1910 il Maffei si decise ad un nuovo e radicale ampliamento della propria industria.

Sussequentemente si avviò verso il suo sviluppo aumentando di anno in anno la propria produzione e non era certo peccare di ottimismo dire che questa fabbrica avrebbe migliorato la sua posizione in avvenire; sennonché la grande guerra mondiale arrestò completamente la sua attività. Tutti sanno quanta fede ed orgoglio soffersse la nostra città insieme alle sue industrie. Il Maffei dovette pure abbandonare agli eventi la propria rigogliosa industria³¹⁹.

Ai primi di novembre dell'anno 1918 poté ritornare in patria e rivedere e trovare la sua fabbrica nel più squallido spettacolo della distruzione. Gravissimi danni subirono tutti i macchinari per l'asportazione delle parti di bronzo, ottone, rame e alluminio. Tutti i mezzi di trasporto, i fusti, le casse e le bottiglie erano completamente spariti. Il macchinario ed ogni altra cosa, sia per vandalismo che per abbandono, erano resi inservibili. I danni rilevati da perizia superarono i due milioni di lire (1919-'20). La fabbrica, principalmente le vaste gallerie e le grotte scavate nella roccia viva, servirono durante la guerra da sicuro rifugio alla soldatesca austriaca, messa a custodia delle enormi quantità di esplosivo e di munizioni di ogni specie e grandezza e ivi depositati al sicuro. Non prima che quel pericoloso materiale fosse stato asportato, non fu possibile né permesso dar mano ad alcuna opera di ricostruzione. Ad aggravare la situazione e a rendere azzardosa la ricostruzione venne la concorrenza invadente delle fabbriche dell'Alto Adige e poscia quella delle vecchie Provincie, le quali tutte favorite dalla guerra da lautissimi guadagni tendevano ad assicurarsi la clientela giudicandola quasi bottino di guerra da suddividersi. Esse infatti ritenevano che il proprietario, davanti a tanta rovina, non avesse più il coraggio né l'intenzione, né la possibilità finanziaria di ricostruire ex-novo l'industria. Di fronte a queste poco lusinghiere prospettive è facile pensare sotto quali aspetti si presentasse il problema della ricostruzione, non solo dell'industria per sé stessa, cosa che in complesso dipendeva dalla sola volontà dell'industriale, ma dalla po-

³¹⁹ «Alcuni giorni prima dello scoppio della guerra, che segnava finalmente la nostra liberazione definitiva dal giogo straniero, per non essere internato abbandonai tutto alla sorte e mi rifugiai nel Regno [a Genova, n.d.a.]. Difatti alcuni giorni dopo la città venne completamente evacuata dai suoi Cittadini e per tutto il tempo della guerra rimase in balia della soldatesca austriaca e germanica. *Memoriale della Ditta Baldassarre Maffei - Fabbrica di Birra in Rovereto*, dattiloscritto inedito, Rovereto, 1927, in AFMR.

sizione nel campo commerciale per riprendere tutta la clientela già assorbita dalla concorrenza. Tuttavia, anche con questa oscura prospettiva davanti agli occhi, la ricostruzione avvenne perché il proprietario voleva ridare alla città natale ed al paese questa vecchia industria della possibile capacità di produzione di ettolitri 40.000 all'anno.

Questa industria prima della guerra ebbe il gradito compito di lottare in unione ad altre forze morali del paese per contendere il passo all'invasente pangermanismo. Ci sembra ora opportuno ricordare il carattere decisamente nazionale, allora irredentista, del proprietario e della sua azienda. Notevole fu la propaganda in senso schiettamente italiano svolta da esso nell'offrire il proprio prodotto onde contribuire a salvaguardare il paese non soltanto dall'invasione del prodotto estero e di quello dell'Alto Adige.

Con questo il Maffei intendeva non solo combattere il prodotto della concorrenza che era già vinta, ma influire richiamandosi all'italianità del nostro Paese e delle nostre aspirazioni e tagliare la strada all'invasente pangermanismo, favorito dall'autorità. Fra gli altri, interessante a tal fine è un avviso di richiamo pubblicato sul giornale "Alto Adige" e su altri giornali trentini nel dicembre 1904, che così suona:

"ITALIANI"

"Da gran tempo havvi un'industria trentina vanto e decoro del Paese. La ditta Baldassarre Maffei - Fabbrica Birra in Rovereto, ci dà costantemente un prodotto eccellente che non teme alcun confronto. Ma perché non diamo noi Italiani la preferenza a ciò che è essenzialmente nostro? E se il Gioberti ammonisce: 'La morte delle lingue è quella delle nazioni', così anche il mancato appoggio alle industrie locali non solo conduce alla morte della nazione, ma è nel frattempo schiaffo morale alla nostra coscienza di Italiani."

Pure importanti a tale scopo erano i cartelli, le etichette ed altre forme della réclame che si intonavano ai motivi dominanti di italianità, quali il tricolore, lo stellone d'Italia e il Leone di S. Marco che ricordava la nostra origine veneta.

Naturalmente tutta questa attività in senso nazionale, di tipo irredentistico, richiamò sul proprietario e sulla sua azienda l'attenzione e quella particolare benevolenza dell'autorità austriaca che, senza preavviso, subdo-

lamente emanò il veto contro la birra irredentista (Vedere note combattenti *Brennero* 1.5.1927 e *Gazzettino* 3.7.1928).

Dopo due anni di faticoso lavoro e di ingenti spese (queste non furono coperte nemmeno per due terzi dalle indennità di guerra), si era potuta rimettere in efficienza questa vecchia industria non dubitando che avrebbe riconquistato il posto che le competeva di diritto per la lunga ed onorata preesistenza, nonché per la bontà del suo prodotto. Non gradita dalla sopracitata concorrenza, che già teneva in pugno tutto il patrimonio commerciale della fabbrica Maffei, venne invece salutata con simpatia dai benpensanti concittadini, sicché poté riprendere la sua attività non trascurabile con gli impegni contabili: gli operai bottai, i falegnami, i muratori, i meccanici e gli altri specializzati, i manovali e le operaie, nonché i rappresentanti presso i depositi di Ala, Mori, Riva, Trento, Pergine, Levico, Borgo, Mezzolombardo, Lavis, Cles, Lavarone, Malé ed altri minori, in tutto circa 80 persone fra uomini e donne. Non trascurabile il lavoro che dava occupazione a officine e lavoratori fuori dello stabilimento.

In questa circostanza la ditta venne premiata dal Consorzio della Provincia e dei Comuni Trentini con diploma e medaglia d'oro di benemerenzza per il sollecito ripristino della sua industria quasi totalmente distrutta dalla guerra. In allora la fabbrica poteva considerarsi in piena efficienza. Essa disponeva del macchinario più razionale ed era diretta con criteri del tutto moderni. Oltre che della malteria per la tallitura dell'orzo e di un perfetto gruppo di macchinari per la fabbricazione del mosto, con tutti gli accessori per la fermentazione e per la stagionatura del prodotto, era dotata di un potente impianto frigorifero per la fabbricazione del ghiaccio, con una installazione frigorifera diramantesi nei locali di fermentazione e nelle ampie gallerie dove il prodotto (dopo la fermentazione principale) veniva travasato nelle botti di deposito per la sua stagionatura e conservazione fino al momento di portarlo in commercio previa la filtrazione.

Oltre al tipo di birra normale, la fabbrica metteva in commercio la propria birra di esportazione tipo Pilsen e Monaco, con marche registrate per la prima, Navigabile, e per la seconda, San Marco. A tale scopo la fabbrica era dotata di un impianto perfettissimo sia per la lavatura e sterilizzazione delle bottiglie come per il riempimento delle stesse e per la pastorizzazione della birra. Il macchinario tutto veniva azionato da 13 motori elettrici della forza complessiva di 150 Hp. La fabbrica disponeva anche di un gruppo elettrogeno con dinamo per la produzione di forza e luce ausiliarie. Un ap-

posito apparato con riscaldamento a vapore serviva per l'asciugamento e la conservazione delle trebbie, sottoprodotto questo residuante del malto, eccellente e ricercato mangime per il bestiame³²⁰. La fabbrica godeva di una posizione favorevolissima, disponeva di ottima e abbondante acqua si può credere batteriologicamente immune, atta quindi a favorire i migliori risultati tanto nella preparazione del malto quanto nella fabbricazione di ogni tipo di birra. La fabbrica aveva una rete di depositi dotati ognuno di impianti frigoriferi adibiti unicamente alla conservazione della propria birra e alla fabbricazione del ghiaccio che permetteva un servizio inappuntabile anche nei più discosti paesetti e rifugi di montagna.

I trasporti ai singoli depositi venivano eseguiti con proprie autovetture (camions). La fabbrica disponeva di 11.200 fusti, di 6.240 casse e di circa 220.00 bottiglie.

La fermentazione (il locale) era dotata di 22 tinozze con serpentine per la regolazione della temperatura del mosto in fermentazione. Le cantine di deposito avevano 62 botti di quercia da ettolitri 60 cadauna e di 28 cisterne (tanks) di acciaio smaltato internamente in vetro, da ettolitri 100 l'una. [Nel 1925 la fabbrica produsse 2.841 ettolitri di birra³²¹]. Nella primavera del 1927 la fabbrica Maffei d'accordo con la Federazione Combattenti cedeva a questa la rappresentanza esclusiva della "Birra Maffei" [...].

A confermare e illustrare l'importanza raggiunta da questa industria sia nella nostra città che nel paese, valgano le fotografie qui sotto riprodotte e prese nel dopoguerra quando la fabbrica era in piena efficienza (mancano quelle importanti delle aie per la germinazione dell'orzo e quella del torrefattore del malto). Con tutta questa accurata preparazione non era esagerato affermare ancora una volta che il prossimo avvenire avrebbe riservato a questa industria un'importanza sempre maggiore e tale da tornare di continuo vantaggio e decoro alla città e al nostro Paese, come per il passato.

Il titolare, di fronte ad una proposta di vendita della fabbrica, essendo

³²⁰ I residui della fabbricazione della birra erano molto ricercati. Ne parla e ne raccomanda l'uso anche un articolo intitolato appunto *Residui della fabbricazione della birra essiccati da adoperarsi come eccellente foraggio tanto per animali giovani che da latte*, in *Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio Provinciale d'Agricoltura nei primi 25 anni di vita: 1882-1907*, Trento, Tip. Artistica Tridentina, 1907, pp. 58-59: i residui essiccati «contengono [...] l'8,6% di grasso, il 21,8% di sostanze azotate ed il 41,5% di sostanze libere d'azoto ed hanno un valore nutriente tre volte maggiore del fieno da prato comune».

³²¹ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra [...]*, cit., p. 42.

ormai in età avanzata, col fermo proposito ed impegno di collaborare gratuitamente pur di vedere continuata la propria opera e di conservare l'azienda al paese, cedette a condizioni favorevoli ed in buona fede l'azienda tutta a chi con insospettabili ed insospettati intrighi per pura esecrabile speculazione ed avidità di lucro proditoriamente meditava la soppressione di questa vecchia industria nostrana.

Così nell'anno 1930 la fabbrica di birra Maffei fu fatalmente condannata a perire in tronco con grave danno morale e materiale e non poco anche per gli operai ed altri lavoratori che essa occupava anche fuori delle sue dirette dipendenze».

Scritto di Gaspare Maffei

Questo ricco resoconto potrebbe bastare per descrivere la parabola della Birra Maffei, ma chi volesse addentrarsi in vicende più complicate e tortuose, può continuare la lettura. Per inquadrarle e comprenderle meglio bisogna però tornare al 1927, quando il titolare concesse alla Federazione Provinciale Combattenti di Trento la rappresentanza esclusiva della vendita delle birre in Provincia di Trento. Questo passo aggravò notevolmente la tensione economico-commerciale e politico-identitaria che esisteva da anni tra la Maffei e la Forst.

La convenzione tra la Maffei e la Federazione Combattenti, presieduta dal parlamentare Italo Lunelli, prevedeva che questa si sarebbe impegnata «a svolgere attiva e proficua opera di propaganda morale nella provincia di Trento e per tale la Maffei si impegna a versare mensilmente alla Federazione un contributo di £. 5 per ogni ettolitro di birra venduto più un contributo straordinario da fissare, per gli ettolitri eccedenti i 4.000³²²».

Gli scopi della convenzione e i metodi per realizzarli risultano fin troppo chiari. «Tu devi ricordarti che noi facciamo la campagna contro la Forst in un primo tempo, e dopo contro le altre. Di conseguenza devi innanzi tutto bersagliare tutti i clienti della Forst e farteli tuoi. In questo ti aiuteranno le Sezioni del Partito le quali domani riceveranno una lettera dalla Federazione Fascista dalla quale (e ti trascrivo qui un brano) capisci subito la serietà e l'aiuto che avremo in quest'iniziativa.

“Ogni Segretario politico deve quindi provvedere a che nella zona di sua competenza i fascisti tutti in perfetta fraternità con i combattenti si

³²² Convenzione del 22 aprile 1927, in AFMR, cit.

adoperino affinché tutti gli esercenti si riforniscano della Birra Maffei, dovendo ottenere un po' alla volta che la Birra Maffei tenga completamente il campo"³²³».

L'accordo con la Federazione Combattenti fu comunicato dalla Maffei alla direzione del Gruppo Nazionale Industria della Birra, Sezione delle Tre Venezie, con sede a Vicenza, che criticò senza mezzi termini l'operazione, invitando il Maffei a risolvere l'incresciosa situazione. «Questo fatto crea ai colleghi indistintamente una situazione delicatissima ed un precedente assai pericoloso non potendosi ammettere la concorrenza con il tramite di Enti e Associazioni che per la loro natura e per le nobilissime funzioni che rappresentano ed assolvono, non si possono coinvolgere nella competizione di interessi schiettamente economico-commerciali³²⁴».

Nell'operazione Maffei-Federazione Combattenti ci fu indubbiamente qualcosa di anomalo. Se ne accorse anche il Comitato Nazionale dell'Associazione Nazionale Combattenti, sede di Roma, che, informato del caso dalla Segreteria Nazionale Fascista dell'Industria della Birra, scrisse alla Federazione di Trento rilevando la pericolosa esclusione della Pedavena e della Forst, che avrebbero potuto inasprire la concorrenza³²⁵. Si cercò di arrivare ad un accordo ragionevole, invitando il Maffei ad entrare nel Patto di Rispetto³²⁶ a fronte della cessione, da parte della Forst, di tutta la sua clientela compresa nella zona della Val d'Adige, da Calliano incluso ad Ala inclusa, comprendendo Mori, Rovereto, tutta Vallarsa ed escluso l'Altipia-

³²³ *Lettera riservata dell'Associazione Combattenti del 9 maggio 1927*, in AFMR.

³²⁴ *Lettera del Gruppo Nazionale Industria della Birra a Baldassarre Maffei, 11 maggio 1927*, in AFMR.

³²⁵ *Lettera del Comitato Nazionale dell'Associazione Nazionale Combattenti alla Federazione di Trento, 27 maggio 1927*, in AFMR.

³²⁶ Nel 1926 i produttori di birra con il "Patto di Rispetto della clientela" tentarono di controllare e contrastare l'aumento ingiustificato dei prezzi di produzione, causato da una serie di circostanze (l'aumento delle imposte di fabbricazione e di licenza d'esercizio sulla birra, nate su pressione dei produttori di vino per contrastare l'ascesa della produzione e del consumo della birra; la battaglia del grano – dal 1925 in poi – che ridusse la coltivazione dell'orzo in favore del frumento, con gravi danni per la neonata industria maltaria nazionale). La prima conseguenza di questa strategia fu la chiusura di alcune piccole fabbriche e la progressiva concentrazione delle produzioni. Dal 1923 al 1935 il numero degli stabilimenti scese da 85 a 38, sia a causa di cessazioni definitive che di assorbimenti. Nel 1930 le industrie più solide attuarono anche una ripartizione degli spazi di mercato, rilevando le aziende in crisi e riducendo ulteriormente il numero dei centri di produzione. Per approfondimenti, cfr. Colli A., *Produzione e consumo di birra [...]*, cit., pp. 314-15.

no di Folgaria³²⁷. Tuttavia pochi giorni dopo il Gruppo Nazionale Industria della Birra fu costretto a constatare che «la buona volontà si è infranta contro difficoltà insormontabili in ordine alla cessione di altre zone oltre quelle comunicate, che rappresentano la concessione gratuita di 1.800 ettolitri da parte di Forst³²⁸».

A tentare di risolvere la questione intervennero anche i Fratelli Luciani, proprietari della fabbrica di birra Pedavena, i quali dichiararono che la loro ditta «ha dato e darà ancora il suo appoggio per riuscire a raggiungere un accordo, atto ad appianare la grave tensione esistente fra la Birra Maffei e la Birra Forst, conciliando tale accordo, i reciproci interessi e le reciproche aspirazioni, ma francamente il nostro appoggio non può arrivare fino al punto da Voi desiderato, perché la birra Forst è libera, come le altre fabbriche di birra, di praticare qualsiasi prezzo e qualsiasi agevolazione a clienti di fabbriche non aderenti all'Accordo Triveneto³²⁹».

Che il 1927 per la Maffei sia stato un anno cruciale lo si capisce anche dall'interessamento e dall'influenza esercitata dal Lunelli, in qualità di Presidente dell'Associazione Combattenti e di deputato del Parlamento, per appoggiare politicamente le cause della fabbrica. In particolare, il parlamentare trentino, rimarcando il carattere irredentista, nazionale e antigermanico della fabbrica roveretana, intervenne presso il Capo Ufficio Danni Guerra del Ministero delle Finanze affinché alla Maffei fossero liquidati i danni di guerra.

«La Ditta Maffei ha sostenuto nell'anteguerra una difficile lotta contro le potenti ditte tedesche dell'Alto Adige, cercando di difendere l'economia italiana di fronte alla preponderanza dell'economia tedesca. Ma quanto soprattutto ridonda in merito della Ditta Maffei è di aver svolto la propaganda della propria birra dandole un carattere di irredentismo sia nei cartelli che in tutta la propaganda (i manifesti della Birra Maffei erano stampati col tricolore e la stella d'Italia, particolare questo che ai tempi che correvano dimostra un coraggio non indifferente). Durante la guerra gli Stabilimenti della Ditta Maffei furono distrutti dalle nostre Artiglierie come venne in gran parte

³²⁷ *Lettera del Presidente del Gruppo Nazionale Industria della Birra Sez. Tre Venezie a Baldassarre Maffei*, 11 giugno 1927, in AFMR.

³²⁸ *Lettera del Presidente del Gruppo Nazionale Industria della Birra Sez. Tre Venezie a Baldassarre Maffei*, 24 giugno 1927, in AFMR.

³²⁹ *Lettera dei Fratelli Luciani – Premiata Fabbrica Birra in Pedavena di Feltre all'Associazione Nazionale Combattenti Federazione Provinciale di Trento*, 6 luglio 1927, in AFMR.

distrutta la città di Rovereto. Nello stesso tempo durante la guerra la Ditta Forst, in mano ai pangermanisti, con la quale la Ditta Maffei compete, fece dei grossissimi guadagni, rifornendo l'esercito austriaco, in modo da potersi attrezzare dopo la guerra, a danno naturalmente di tutte le altre Ditte.

Nell'interesse dell'economia trentina, della quale la ditta Maffei è un elemento principale, e per un senso di giustizia verso la Ditta Maffei, quale Presidente dei Combattenti e anche quale Deputato, faccio presente l'opportunità che i danni denunciati dal Sig. Maffei siano rifusi al totale.

Particolarmente mi interessa anche la pratica danni di guerra Maffei quale Presidente della Federazione Combattenti, essendo che la stessa ha assunto l'esclusività della vendita della Birra Maffei, sia per intraprendere un'attività che potesse aiutare la finanziamento dei combattenti, sia anche perché la Ditta Maffei gode tutta la nostra simpatia, e tutto il nostro appoggio per il suo passato di italianità. [...]»³³⁰.

Sono le battute finali degli avvenimenti che portarono alla costituzione della società anonima che avrebbe affossato la Maffei. Le vicende degli ultimi mesi e degli ultimi giorni di vita della fabbrica furono convulse. Lo confermano altre lettere e documenti conservati nell'Archivio Maffei e un'interessante analisi di tutta la questione, opera del Laboratorio di Storia di Rovereto.

Alla fine degli anni '20 anche Rovereto stava subendo i contraccolpi della profonda crisi economica nazionale. In città si respiravano e si palpavano nervosismo e malessere. La «rottura di un ordine solidaristico (o municipalistico)³³¹» aveva impregnato l'aria e il tessuto sociale. La disoccupazione e le difficoltà economiche avevano moltiplicato i delitti contro la proprietà.

«E proprio un anomalo episodio di “furto” (o di “appropriazione indebita”?) perpetrato con inganno e destrezza ai danni di un privato, e di riflesso contro l'intera comunità, si segnala per il suo valore emblematico: consumatosi nell'anno 1930, ebbe per protagonisti un anziano imprenditore e un rampollo di un'illustre e potente famiglia industriale. Nel febbraio di quell'anno, Gasparo Maffei [...] venne indotto dalla sua età e dall'insistenza del giovane affarista a cedere l'azienda ad una società anonima che ne avrebbe continuato l'attività, “stante l'assicurazione categorica degli assun-

³³⁰ *Lettera di Italo Lunelli (Presidente dei Combattenti e Deputato al Parlamento) al Comm. Cardinali, Capo Ufficio Danni Guerra – Ministero Finanze Roma, 8 luglio 1927, in AFMR.*

³³¹ *Rovereto 1919-39: studi*, Rovereto (Tn), Nicolodi, 2000, p. 146.

tori” in tal senso. Trascorsi pochi mesi, tuttavia, l’acquisto della fabbrica rivelò il suo carattere “doloso”³³².

La società neocostituita, di cui comunque il Maffei faceva nominalmente parte pur avendo ceduto la proprietà della sua ormai ex fabbrica, era infatti obbligata «a continuare direttamente o indirettamente l’esercizio dell’industria della fabbricazione della birra e ciò almeno fino alla morte del Sig. Maffei³³³». La realtà fu che la nuova società chiuse di fatto la fabbrica, cessando la produzione.

Ne scaturì una vertenza giudiziaria lunga, contorta e fumosa, che vide contrapposti il Maffei e la società anonima. Non mancano, più o meno dietro le quinte, l’immancabile interesse di una banca e probabilmente anche qualche imperizia (o eccessiva buona fede) del Maffei. Non è il caso di scendere nei dettagli, fatto sta che in un suo memoriale Gaspare Maffei scrisse che «in conclusione, risulta che il sig. C., come la Banca, hanno lavorato con grande abilità per trarmi in inganno, e cooperare all’unico scopo di comperare la fabbrica bensì, ma per chiuderla e cederla con la clientela alla fabbrica Forst di Merano. Da notare, che la Banca del Trentino e Alto Adige è fortemente interessata nel finanziamento della Fabbrica Forst di Merano³³⁴».

Il perito di parte della Maffei scrisse che «perfezionato appena il contratto, si scopersero immediatamente le posizioni ed al posto di alcuni uomini di paglia e quindi di una Società in certo modo fittizia, comparve la vera conduttrice dell’affare e cioè la Ditta Forst³³⁵». Sembrerebbe quindi evidente che la fabbrica altoatesina, chiaramente concorrente della Maffei, «si servì della copertura di quella “società fittizia” per liquidare definitivamente la partita³³⁶».

Erano gli ultimi attimi di vita della Maffei. La più forte e longeva fabbrica di birra del Trentino fu chiusa dalla nuova società «mettendo sul lastrico ottanta famiglie roveretane. A nulla valsero i tentativi di Gasparo Maffei di richiamare la controparte non ad “una precisa condizione giuridica”, che non era presente nel contratto di cessione, ma alla “categorica assicurazione

³³² *Ibidem*.

³³³ *Atto costitutivo Società Anonima Fabbrica di Birra B. Maffei*, in *Rovereto*, 18 marzo 1930, in AFMR.

³³⁴ *Memoriale di Gaspare Maffei*, 31 ottobre 1930, in AFMR.

³³⁵ *Lettera dello Studio Legale Defrancesco di Rovereto a Gaspare Baldassarre Maffei*, 10 dicembre 1930, in AFMR.

³³⁶ *Rovereto 1919-39 [...]*, cit. p. 146.

avuta che l'industria avrebbe continuato a sussistere, assicurazione che lo determinò al trapasso³³⁷». Qui e nelle affermazioni che seguono si percepisce nettamente «l'elemento di rottura di un *patto municipalistico* che sarebbe dovuto scaturire dal rapporto esistente fra due antiche famiglie imprenditoriali³³⁸». Maffei scrisse infatti che «anche per i buoni rapporti di tanti anni con la Famiglia C. non potevo pensare che uno della Famiglia stessa, per quanto a sé, avrebbe tradito questa mia cieca fiducia³³⁹».

Sulla fabbrica di birra Maffei calò il sipario. Nel 1956, in occasione del centenario della fondazione dell'Istituto Tecnico di Rovereto, nel corridoio del Palazzo dell'Istruzione in Corso Bettini fu scoperta una lapide in memoria di Gaspare Maffei, industriale roveretano ricordato come buono e generoso. Alla sua morte (1941) aveva lasciato infatti al Comune di Rovereto un notevole patrimonio, il cui reddito fu destinato alla formazione di borse di studio concesse agli allievi meritevoli e indigenti di scuole superiori di industria e commercio³⁴⁰.

2. Predazzo

Fabbrica di Birra Bernardi

La premessa è ovvia ma doverosa. Oltre l'agricoltura e l'allevamento, già dal Medioevo le "magnifiche" foreste furono la risorsa principale di Predazzo e di tutta la Val di Fiemme.

1808: il paese contava 185 case, 390 famiglie e 1.725 anime. C'erano otto mulini, tre folloni (mulini a ruota o a pestelli per battere e sfibrare lino e canapa), undici fucine, quattro fabbri, una tintoria, due garberie (conciapelli), nove bottai, diciassette ruotai e costruttori di carri. 49 cavalli, 424 bovini, 1.306 pecore, 573 capre, 56 maiali³⁴¹. Una cinquantina di anni dopo, decine

³³⁷ *Ibidem*.

³³⁸ *Ivi*, p. 147.

³³⁹ *Ibidem*. Tutta la faccenda, in particolare dal 1930 in poi, cioè dopo la cessione, fu una giungla legale e fiscale piena di problemi e questioni attinenti il diritto societario e tributario e i rapporti con le banche e tra i soci.

³⁴⁰ *L'Adige*, 5 aprile 1956.

³⁴¹ Gabrielli G., *Predazzo ieri e oggi*, Predazzo (Tn), [s.n.], 1968, p. 110. Mancano all'appello, stranamente, le diverse segherie presenti in paese.

di carri carichi di legname sarebbero scesi periodicamente al centro di smistamento e dogana di Ora per tornare in valle con merci di ogni genere. Rispetto al numero crescente degli abitanti, le risorse interne erano comunque scarse. La conseguenza fu un intenso movimento migratorio verso i paesi dell'impero austroungarico. I predazzani emigrarono a decine in Transilvania, poi a centinaia in quasi tutte le regioni dell'impero.

Visitatori e turisti avevano già fatto capolino. Erano viaggiatori, alpinisti, studiosi e scienziati. Diversi geologi, soprattutto austriaci e tedeschi, ma anche italiani, inglesi e francesi, nei primi decenni dell'Ottocento trasformarono l'albergo Nave d'Oro di Predazzo nella loro base³⁴². Qualche illustre studioso avrà bevuto senz'altro più di una birra³⁴³, probabilmente della fabbrica di Ludwig Grobner a Colle Isarco (Gossensaß), o di quella di Puntigam a Graz³⁴⁴, in Stiria, o ancora del birrificio a *Schwechat*, vicino Vienna, dove esisteva la storica fabbrica *Dreher*, fondata nel 1773.

A Predazzo il turismo vero e proprio doveva ancora arrivare e si sarebbe sviluppato pienamente soltanto dopo la prima guerra³⁴⁵. Nel 1858 in paese c'erano quattro osti (uno anche commerciante di commestibili), i fabbricanti di birra Giuseppe e Giovanni Bernardi, un negoziante di liquori e commestibili, un prestinaio, un tintore e fabbricante di carta, un farmacista, un conduttore di bettola e prestinaio, un rivenditore di vettovaglie³⁴⁶.

³⁴² Gobber E., *Per una storia del turismo in Trentino: dal Rinascimento allo sci*, Tesi di laurea discussa alla Facoltà di Lingue e Letterature Straniere dell'Università di Udine, a.a. 2003-2004, p. 45. (Per gentile concessione dell'autrice).

³⁴³ Prima del 1800 nelle osterie della valle si consumavano essenzialmente vino della Val di Cembra e grappa del perginese. Cfr. Degiampietro C., *Briciole di storia, di cronaca e momenti di vita fiemmesa*, Villa Lagarina (Tn), Pezzini, 1986, pp. 79-83.

³⁴⁴ Storica fabbrica austriaca, nel quartiere Puntigam a Graz, la cui produzione suppiccola scalarisale al 1478. Dal 1800 in poi la fabbrica continuò a espandersi anche grazie alla sua posizione strategica sulla strada commerciale verso Trieste, arrivando a produrre 100.000 ettolitri di birra nel 1872. Nel 1898 il birrificio occupava circa 400 dipendenti. Con oltre 1 milione di ettolitri, Puntigamer è uno dei marchi di birra più venduti in Austria. Cfr. <https://www.puntigamer.at/brautradition/> (cons. 10.2022). Nel 1828 l'imperatore d'Austria concesse un privilegio esclusivo di cinque anni a un certo Giuseppe Höcht, fabbricatore di birra a Graz, per il miglioramento del metodo di fabbricazione: con risparmio della metà degli operai e del lavoro meccanico, con grande diminuzione del combustibile, con maggiore velocità e utilizzo di un locale più piccolo. Cfr. *Foglio Ufficiale del Privilegiato Messaggiere Tirolese*, n. 12, 9 maggio 1828.

³⁴⁵ Gabrielli G., *Predazzo [...]*, cit., pp. 111-128-29, 131, 135-38.

³⁴⁶ *Elenco degli industriali che hanno il diritto attivo di elezione nella Camera di Commercio e d'Industria del Tirolo italiano in Rovereto per la Sezione Industriale*, Rovereto, 1858.

L'industria iniziava a muovere i primi passi. Verso il 1885 venne costituita la Società degli artieri e degli industriali con sede a Predazzo. Era finalizzata alla concordia e alla collegialità fra gli artieri e gli industriali, a promuovere i propri interessi materiali e a provvedere ai bisogni dei soci in caso di malattia o altre disgrazie. Per ottenere tali scopi, nello statuto erano indicati frequenti ritrovi e adunanze, qualche divertimento di carattere sociale e la formazione di una cassa destinata al soccorso dei soci³⁴⁷.

Nel 1911 c'erano una scuola di merletti (istituita nel 1855), una scuola di lavoro per ragazze e alcuni stabilimenti industriali: tre falegnamerie meccaniche (Longo, Morandini e Giacomelli), uno stabilimento bagni (Morandini), la fabbrica di birra Bernardi, un'attività di raccolta minerali (Morandini), uno stabilimento di piscicoltura (Dellagiacoma)³⁴⁸. Le attività agrosilvopastorali e in particolare le foreste, il legname, le segherie e poi le falegnamerie continuarono per decenni a costituire l'ossatura dell'economia di Predazzo.

Nella bibliografia storico-economica del paese le notizie sulla fabbrica di birra Bernardi, una delle prime e delle più longeve in Trentino, sono piuttosto scarse³⁴⁹. Per conoscerne storia e vicende ci facciamo perciò accompagnare da Luciano Sottoriva, di Castello-Molina di Fiemme. Sua mamma Ernestina (1921-2007) era la figlia di Ernesto Bernardi (1877-1948), uno degli ultimi due eredi della fabbrica. Luciano ha ricevuto dalla madre l'archivio fotografico di famiglia e lo ha custodito. Di particolare interesse sono soprattutto alcune belle immagini della fabbrica e una serie di ritratti di famiglia, oltre a un breve dattiloscritto del 1990 di Romano Morandini (1908-1998), nipote del fondatore Giuseppe Bernardi. Poiché nell'Archivio Storico del Comune di Predazzo non sono conservati materiali particolar-

³⁴⁷ *Statuto della Società degli artieri ed industriali in Predazzo*, Trento, Scotoni & Vitti, 1886?, p. 1.

³⁴⁸ Felicetti L., *Guida di Predazzo e dintorni*, Cavalese (Tn), Società d'Abbellimento e Promovimento Concorso Forestieri-Tip. Tabarelli, 1911, p. 31-32.

³⁴⁹ «Nel corso dell'800 [...] lungo le rogge derivate dall'Avisio, si installarono le officine di fabbro, segherie, falegnamerie, mulini, e altre piccole industrie, che davano incremento al paese. Nel 1884 [sic] un *Bernardi* Giuseppe, oriundo di Fassa, costruì una fabbrica di birra, trasformata in seguito in albergo, ma detta sempre "la Birreria". Gabrielli G., *Predazzo [...]*, cit., p. 51. «In Predazzo è un Medico condotto, una Farmacia, ufficio postale, con stazione telegrafica ed un posto di gendarmeria. Vi è inoltre una fabbrica di eccellente birra, una di buona carta a mano, una tintoria rinomata per la bellezza e durata dei colori dati al panno casalingo, una scuola femminile erariale di merletti e diverse fucine di fabbri-ferrai. Con tutto ciò gran parte della popolazione per vivere deve procacciarsi il sostentamento all'estero [...]. Delvaj G., *Notizie storico-statistiche sulla Val di Fiemme*, Trento, Scotoni & Vitti, 1891, pp. 21-22.

mente utili alla ricostruzione delle vicende della fabbrica Bernardi, attingerò a piene mani dal dattiloscritto³⁵⁰.

Nella premessa con cui si apre il racconto del birrificio Bernardi, si trova subito conferma della nascita a Trento nel 1790 della prima fabbrica di birra di Giacomo Bacca. Si viene poi a conoscenza di alcune utili osservazioni, ad esempio che «il sorgere nel secolo scorso di numerose fabbriche di birra a conduzione familiare nella regione Trentino-Alto Adige era dovuto al sistema dei trasporti di quel tempo. L'apertura delle linee ferroviarie Verona-Innsbruck (1867), della Val Pusteria (1871), Bolzano-Merano (1881) ebbe per molti anni scarsa importanza per il trasporto della birra, perché essendo la clientela della fabbrica rappresentata perlopiù da numerose osterie dislocate nei vari paesi, doveva essere servita capillarmente con la fornitura di piccole botti trasportate da propri carri a cavallo. Per questo motivo, le fabbriche sorsero in località centrali di determinate vallate, le quali assorbivano la loro produzione senza concorrenza, per cui le valli di Fiemme e Fassa, per il loro isolamento di allora, costituivano un mercato favorevole per una fabbrica di birra³⁵¹».

La fabbrica Bernardi fu fondata a Predazzo nel 1854, cinque anni dopo la nascita del caseificio³⁵², dal fassano Giuseppe Bernardi (1812-1893). Alla morte del fondatore fu ereditata dal figlio Eugenio (1850-1909) e successivamente dai suoi figli, Ernesto (1877-1948) e Giuseppe (1880-1957). Durante l'inverno del 1907-1908 Ernesto frequentò a Monaco un istituto privato per mastri birrai, conseguendo il diploma. Un fratello degli ultimi due eredi, Camillo, professore di disegno a Roveré della Luna, artista e pittore, mise a disposizione la sua arte impreziosendo il fabbricato con affreschi e decori³⁵³.

³⁵⁰ Morandini R., *La fabbrica di birra Bernardi di Predazzo*, dattiloscritto inedito, 1990. *Archivio privato Luciano Sottoriva*, Molina di Fiemme. Per gentile concessione.

³⁵¹ *Ivi*, p. 1.

³⁵² La Famiglia Cooperativa nacque nel 1895. Col tempo i caseifici divennero tre (due per il latte di vacca, uno per il latte di capra), poi sorsero la Società di allevamento bestiame, la Cassa Rurale, un Panificio sociale, una Mutua per l'assicurazione del bestiame, la Società per la gestione delle malghe, la Società d'Abbellimento e Promovimento Concorso Forestieri, il Gruppo Società segantini fimmazzi e altre società minori. Gabrielli G., *Predazzo [...]*, cit., p. 111-12; Felicetti L., *Guida di Predazzo [...]*, cit., p. 18.

³⁵³ Camillo Bernardi (Predazzo, 1875 - Trento, 1938) frequentò l'Accademia di Belle Arti di Monaco, si perfezionò a Venezia e insegnò disegno alla Scuola Tecnico-Industriale di Trento. La sua attività si svolse tra il 1904 e il 1936 e può essere suddivisa in quattro ambiti: gli af-

La fabbrica incontrò subito un buon successo: riforniva di birra le osterie delle valli di Fiemme e Fassa e per molti valligiani divenne presto un luogo di svago, ritrovo e socializzazione, soprattutto nei giorni festivi. Alla Birreria Bernardi si andava per sorseggiare un buon boccale di birra nell'osteria o nel grande piazzale alberato davanti alla fabbrica. La bevanda era conservata in cantine rinfrescate utilizzando il ghiaccio ricavato durante l'inverno nel vicino torrente Avisio e nelle buche e negli avvallamenti della località *ai Rododendri*. I blocchi di ghiaccio venivano accatastati fra la segatura in una grande grotta scavata appositamente ai piedi della montagna alle spalle della fabbrica. L'acqua dell'Avisio muoveva anche una grande ruota idraulica che azionava le pompe e altri macchinari dell'azienda.

Nel 1861 a Fontanefredde, a circa venticinque chilometri da Predazzo, sorse la fabbrica di birra di Cirillo Rizzoli, nativo di Cavalese. Nel 1870 le due fabbriche occuparono quattro lavoratori ciascuna: quella di Predazzo produsse 957,6 ettolitri di birra, quella di Fontanefredde 478,24 ettolitri³⁵⁴. Dieci anni dopo, nel 1880, la produzione complessiva fu di 3.366 ettolitri³⁵⁵.

L'attività della fabbrica Bernardi di Predazzo proseguì anche durante la prima guerra mondiale, come dimostra lo schizzo di un carro per il trasporto delle botticelle di birra eseguito da Camillo Bernardi. Probabilmente il birrificio rifornì di birra i militari austriaci di passaggio o stanziati a Predazzo e dintorni, ad esempio quelli occupati a costruire la Ferrovia della Val di Fiemme (1917-1963)³⁵⁶ o la caserma (1916) che avrebbe dato origine alla Scuola Alpina della Guardia di Finanza (1920).

La fabbrica fu rimodernata nel 1921-'22 da Ernesto e Giuseppe, gli ultimi due eredi. Installarono caldaie e macchine tecnicamente più avanzate e l'impianto fu dotato di potenti compressori frigoriferi, con annesse tuba-

freschi religiosi, quelli in residenze private, le pitture a olio e la grafica. Per approfondimenti, cfr. Wolf D., *Camillo Bernardi*, [s.l. : s.n.], 1969 (Trento, Benigni); *Camillo Bernardi: 1875-1938: Predazzo, Palazzo Municipale, marzo-aprile 1976, Trento, Palazzo Pretorio, maggio-giugno 1976*, catalogo a cura di Passamani B. con la collaborazione di Cattani S., Calliano (Tn), Manfrini, 1976.

³⁵⁴ *Rapporto statistico della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1870*, Rovereto, Sottochiesa, 1871, p. 42.

³⁵⁵ *Relazione Statistica della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1880*, Rovereto (Tn) tip. Roveretana-Sottochiesa, 1881, p. 152.

³⁵⁶ Cfr. Cembran R., *Un binario per Fiemme: cenni storici, episodi e vicende paesane sul "trenino" più conteso fra Trento e Bolzano (1891-1963)*, Bolzano, Athesia, 2011.

zioni refrigeranti sistemate nelle cantine. Qualche ricordo di quegli anni ci è giunto direttamente da Ernestina Bernardi Sottoriva, allora una bambina³⁵⁷. Davanti alla fabbrica c'era un giardino pieno di piante dove spesso suonava la banda, di cui Ernesto Bernardi, papà di Ernestina, era allora presidente. I concerti attiravano moltissime persone che riempivano tutti i tavoli disponibili nel giardino, dove c'erano anche tre campi di bocce.

Il locale rinfrescatoio era dotato di una grande vasca piena di acqua e di una grande elica che faceva circolare l'aria per refrigerare la birra appena pronta, prima che fosse stivata nelle cantine. Per l'approvvigionamento di orzo e luppolo, il padre di Ernestina si riforniva periodicamente a Merano, affittando un camion in sostituzione dei carri. Stefano Gilmozzi, fondatore del birrificio artigianale Birra di Fiemme, afferma, per averlo sentito raccontare da un anziano non più in vita, che la fabbrica Bernardi si riforniva di orzo a Fiè allo Sciliar, dove agli inizi degli anni '20 del Novecento sarebbe esistita una malteria. Pare che lì raccogliessero tutto l'orzo della Pusteria, lo maltassero e lo commercializzassero, ma di queste affermazioni non sembrano esistere riscontri. Il malto in ogni caso non era sufficiente ed era acquistato orzo maltato in Austria o in Germania. Secondo Gilmozzi, l'unica materia prima del territorio che veniva utilizzata era il luppolo selvatico. Era di ottima qualità e veniva raccolto dalle donne tra la fine di agosto e i primi di settembre, periodo della massima fioritura del fiore femmina. Il luppolo, pagato a cesto, era raccolto sia lungo l'Avisio, dove cresceva spontaneo e abbondante, sia lungo le strade di campagna.

Il papà di Ernestina faceva la cotta della birra il giovedì, alzandosi alle due di notte. Quando la preparazione era finita e la birra era ancora calda e buonissima da assaggiare, diversi contadini di Predazzo andavano nella fabbrica a prelevare con dei mastelli i resti della produzione della bevanda, con cui integravano l'alimentazione del bestiame. La birra era confezionata in bottiglie e botticelle di legno e consegnata nelle varie osterie della Val di Fiemme, di Fassa e a Primiero utilizzando un carro trainato da un cavallo, poi sostituito da un autocarro. Fino agli anni '20 e prima dell'espansione della Forst, la fabbrica Bernardi godette di buona salute al punto che i Bernardi erano chiamati *i sióri dela bira*. All'ora di pranzo, tra famigliari, operai e finanzieri, a tavola sedevano ventiquattro persone occupate nella fabbrica,

³⁵⁷ Intervista a Ernestina Bernardi vedova Sottoriva, registrata da Radio Fiemme nel 1998. *Archivio privato Luciano Sottoriva*. (Per gentile concessione).

e naturalmente si beveva birra. Quando si faceva la cotta della birra, due finanzieri erano alloggiati in una stanza loro riservata e controllavano le fasi di produzione. Nel 1925 la fabbrica produsse 633 ettolitri di birra³⁵⁸.

Il dattiloscritto di Romano Morandini ci ricorda che nel frattempo nel mondo della birra erano maturate profonde trasformazioni. Lo sviluppo delle ferrovie e delle vie di comunicazione, l'incremento del trasporto a motore su strada e soprattutto la possibilità di conservare la birra utilizzando la refrigerazione meccanica favorirono l'espansione commerciale delle imprese munite di forti capitali a componente azionaria.

La crisi economica del 1929 accelerò il processo di concentrazione industriale già in corso. Lo stato concesse crediti facilitati soprattutto alle grandi aziende, mentre le medie e piccole, falciate dalla crisi, fallirono o furono assorbite dalle concorrenti più forti. Una delle fabbriche di birra che si trasformò in società per azioni fu la Forst di Merano, che iniziò una capillare e inarrestabile opera di concorrenza e assorbimento delle fabbriche valligiane a conduzione familiare.

La fabbrica Bernardi fu acquistata dalla Forst e cessò l'attività nel 1929. Ai vecchi proprietari fu permessa la vendita delle scorte fino a esaurimento (1931)³⁵⁹. Sei anni dopo furono venduti gli impianti e i macchinari, compresi i compressori frigoriferi, che negli anni precedenti avevano fornito pani di ghiaccio per macellai e osterie. Con la morte dei due ultimi eredi (Ernesto e Giuseppe), a partire dagli anni '50 i figli trasformarono la fabbrica in appartamenti e albergo. La località, a nord del paese, è tuttora identificata come *Birreria* o *alla Birreria*.

³⁵⁸ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra* [...], cit., p. 42.

³⁵⁹ Un pieghevole stampato intorno al 1930, ci ricorda che a Predazzo (4.000 abitanti) c'erano allora diversi stabilimenti industriali: fabbrica di birra, falegnamerie meccaniche, r. scuola di merletti, laboratorio ricami, panifici, fabbrica gasose, pastifici, fabbriche di imballaggi e lana vegetale, fabbrica giocattoli moderni; officine meccaniche per riparature automobili, bagni, alberghi, trattorie, caffè, medici, farmacia, fotografo; luce elettrica, acqua potabile nelle case, teatri, banda sociale, cinematografo, museo scolastico, museo zoologico, rivendita giornali, Società Abbellimento e Concorso Forestieri, Società Sportiva, Sky-club, Scuola Allievi Finanza. *Predazzo: Trentino, villeggiatura estiva m. 1000 sul mare* [s.l. : s.n.] [1930?].

3. Fontanefredde, Trodena

Fabbrica di Birra Cirillo Rizzoli³⁶⁰

La costruzione del birrificio e dell'annessa locanda in località Fontanefredde³⁶¹ a Trodena/Truden (oggi Trodena nel Parco Naturale/Truden im Naturpark, in provincia di Bolzano), fu avviata nel 1861 dopo l'accoglimento della domanda da parte della Magnifica Comunità di Fiemme. Artefice dell'iniziativa fu l'imprenditore di Cavalese Giuseppe Cirillo Rizzoli, proprietario di una fabbrica di sementi a Stava e scario della Magnifica Comunità di Fiemme. La produzione e la commercializzazione della birra furono avviate l'anno successivo da un mastro birraio supportato da operai, bottai e carrettieri e da alcuni apprendisti, alcuni addestrati nella scuola di Pilsen, in Boemia. Dopo la morte del fondatore, la fabbrica fu gestita dal figlio maggiore, Respicio, cui nel 1883 succedette la vedova Emma Franzelin di Ora, che la condusse fino alla maggiore età del figlio, Giuseppe Cirillo. Questi nel 1893 sposò la figlia del giudice di Egna, Maria Franziska von Frapporti, assieme a cui rilevò la fabbrica di birra e la locanda.

L'orzo maltato necessario alla produzione della birra non era locale, al contrario del luppolo, coltivato a Trodena, dove esiste tuttora la località *Campi di luppolo*. La birra, imbottigliata o nelle botti, era molto apprezzata anche grazie alla buona qualità dell'acqua con cui veniva prodotta, ed era venduta a nord fino a Ponte Gardena e a sud fino a Rovereto, dove incontrava la forte concorrenza della Maffei.

La locanda/albergo era punto di partenza per le escursioni sulle Dolomiti e stazione di cambio dei cavalli delle carrozze delle Poste Imperiali che facevano la spola tra Egna e Predazzo. Col passare degli anni la locanda fu dotata di un campo da tennis in erba per gli ospiti inglesi e di luce a gas nelle camere. Nel 1903, dopo un grande incendio, l'edificio principale fu elevato di un piano e la locanda divenne l'Hotel Fontanefredde, tuttavia nel 1905 Rizzoli vendette la fabbrica e l'albergo alla ditta Josef Kräutner³⁶², del-

³⁶⁰ Il testo è la sintesi e la rielaborazione di: Gallmetzer, J., *La fabbrica di birra di Fontanefredde*, in <https://www.comune.trodena.bz.it/system/web/getDocument.ashx?ncd=1&ltc=1&fileid=1029483>, (cons. 2011-10.2022). Ho integrato la ricostruzione con alcuni brani di testimonianze orali estemporanee del gestore e di alcuni clienti del locale esistente nell'edificio.

³⁶¹ La località, in tedesco *Kaltenbrunnen*, era ricca di sorgenti di acqua ritenuta salutare in particolare contro le febbri palustri.

³⁶² «All'inizio del XX secolo il birrificio Kräutner a Prato Isarco era considerato la più grande

la Birreria Prato Isarco, e lasciò Fontanefredde. L'anno successivo una nuova società a responsabilità limitata, la Birreria Prato Isarco, comprò l'azienda di Kräutner. Durante la prima guerra mondiale l'albergo fu frequentato dagli ufficiali del fronte del Lagorai. La fine della guerra coincise con la fine del birrificio: molti impianti erano stati requisiti, il cambio di valuta aveva svuotato le casse e la società si trovò in difficoltà finanziarie. Alla fine del 1918 l'attività fu rilevata da Josef Gallmetzer (*Wastl*), che nel 1925 cedette il complesso di edifici ai suoi cugini Josef e Anton Gallmetzer (*Pitschl*). Una ripresa dell'attività di produzione di birra non era più pensabile, anche a causa delle tasse molto elevate. Gli stabili vennero utilizzati solamente come albergo, rivendita di prodotti coloniali e distributore di benzina. Anche in seguito la località Fontanefredde conobbe un periodo di ripresa, grazie alla presenza di numerose famiglie formate da donne e uomini che si erano conosciuti durante il lavoro nell'azienda e grazie alla costruzione di una scuola e della chiesa di San Giuseppe.

4. Riva del Garda

Fabbrica di Birra Steffani

Fabbrica di Birra Benvenuti e altre Fabbriche di Birra

La nascita e lo sviluppo di alcune fabbriche di birra a Riva del Garda si caratterizzano per alcune particolarità. Il primo elemento insolito è costituito dalle diverse fabbriche aperte e chiuse nel giro di alcuni decenni (1857-pri-

fabbrica di birra del Tirolo e la sua birra dissetante, servita nel ristorante con giardino annesso al birrificio, aveva molti estimatori. L'azienda fu fondata nel 1866 da Josef Kräutner (1831-1896), originario della Zillertal e in giovane età mastro birraio presso il birrificio di Colle Isarco. Grazie al birrificio, Prato Isarco divenne una località nota in Tirolo e per il piccolo villaggio il fondatore dell'azienda si dimostrò un benefattore anche dal punto di vista sociale. Insieme alla moglie, Fanny (Franziska) Kräutner nata Oberdorfer, operosa locandiera, assunse la gestione dell'Hotel Kräutner – più tardi Hôtel l'Europe – in piazza Walther a Bolzano. Fanny Kräutner assunse temporaneamente anche la gestione delle sale civiche di Bolzano, del Badl di Gries e persino della locanda Weißlahnbad di Tires. Nel 1924 l'azienda di Prato Isarco si fuse con la birreria di Vilpiano adottando il nuovo nome di birreria Prato Isarco-Vilpiano GmbH, che terminò la propria attività pochi anni dopo». Cfr. https://www.provincia.bz.it/arte-cultura/archivio-provinciale/documento-del-mese.asp?news_action=4&news_article_id=653533 (cons. 10.2022). Cfr. anche Drescher R., Speckmann W.D., *La birra in Alto Adige* [...], cit., pp. 17 e sgg.

mi del Novecento) rispetto all'estensione del territorio e al numero degli abitanti (nel 1852, 1.840 in "città", con 600 soldati di guarnigione e 4.392 nel Comune; nel 1875, circa 5.000, con i dintorni³⁶³). Alla luce di questi elementi, sembra che il turismo, più che in altri casi, qui abbia giocato un ruolo particolarmente decisivo e trainante per quello che, pur se in un arco limitato di tempo, appare quasi un proliferare di birrifici. Il secondo fattore è la quasi contemporaneità, o comunque immediata successione e/o consequenzialità, della nascita delle fabbriche di birra rispetto ai forti danni provocati dalle malattie della vite e del gelso all'agricoltura e all'economia della zona. Sono questi i due fattori più importanti da tenere presente per cercare di costruire un quadro sufficientemente esaustivo della fabbricazione della birra a Riva del Garda, considerando la scarsità e talvolta la contraddittorietà delle notizie e dei dati disponibili.

C'è però un altro elemento caratterizzante di cui tenere conto, certamente molto usato e forse anche abusato fino a essere diventato uno stereotipo, cioè che dalla metà del Settecento in poi, Riva e il Garda trentino hanno rappresentato, e sotto certi aspetti rappresentano ancora, «il punto di incontro tra la natura nordica e la mediterraneità³⁶⁴» e «il «punto di congiunzione tra mondo alpino e orizzonte padano, luogo di confronto, ma pure di scontro, tra diverse realtà etniche, linguistiche e culturali [...]»³⁶⁵. Questo territorio/punto di incontro non fu solo naturalistico e paesaggistico, ma grazie alla posizione geografica, agli antichi commerci e poi ai flussi turistici, fu un luogo ricco di fascinazioni e uno snodo sociale e culturale che catturò i sensi e l'attenzione di schiere di commercianti e visitatori, di letterati, artisti e filosofi, basti pensare a Catullo, Virgilio, Dante, Dürer, Montaigne, Goethe, Heine, Stendhal, Carducci, Nietzsche, Rilke, i fratelli Mann, Kafka, fino ad arrivare all'inossidabile e forse un po' invasivo turismo di massa di oggi³⁶⁶.

³⁶³ Perini A., *Statistica del Trentino*, Trento, Tip. Perini, 1852, pp. 433 e 436; *Guida della città di Riva e de' suoi dintorni: con notizie sul Lago di Garda e sugli stabilimenti alpini e di cura del Trentino*, Salò (Bs), Tip. Benuzzi, 1875, p. 34.

³⁶⁴ Grazioli M., *L'industria del forestiere: il percorso del turismo a Riva*, Riva del Garda (Tn), Unione Commercio e Turismo di Riva del Garda, 2000, p. 6.

³⁶⁵ Marri Tonelli M., *Una città di frontiera: Riva*, in *Atlante del Garda: uomini, vicende, paesi*, vol. III, Brescia, Grafo, 1992, p. 87.

³⁶⁶ «Dall'Ottocento le Dolomiti, il lago di Garda, i centri di cura termale iniziarono ad essere registrati nei resoconti di viaggio di molti letterati, poeti e musicisti diretti in Italia e obbligati ad attraversare la valle dell'Adige, la più facile via di comunicazione tra l'Europa centrale e il

Torbole e Riva «erano il punto di incontro non tanto di un'aristocrazia sofferente quanto piuttosto di una borghesia agiata che alimentava in misura crescente un turismo quasi di massa. Vivace centro commerciale fin dagli inizi dell'età moderna, da sempre aperta gli influssi dell'area italiana ed ora scoperta anche dal turismo mitteleuropeo, nel 1911 Riva ospitava un numero di forestieri dieci volte maggiore di quello di Arco³⁶⁷».

Spesso a gestire gli alberghi, le cucine e i menu furono austriaci o tedeschi. La clientela era davvero internazionale: nel 1898 fu stampata una guida di Arco in lingua ceca, nel 1908 una in russo³⁶⁸. Tutto questo fermento incise in maniera determinante sul consumo e la successiva produzione locale di birra.

Tra le varie località della zona, una delle più vicine, Arco, luogo di cura per eccellenza della nobiltà austroungarica, ha contribuito notevolmente alla ricchezza turistica e alla varietà culturale e di usi e costumi di Riva e di tutto il territorio. Dopo la visita dell'arciduca Alberto d'Austria nel 1871, Arco divenne la meta dei suoi soggiorni invernali. «Il polo centrale della "città nuova", il *Kurpavillon*, inaugurato nel 1885 e dotato di attrezzature terapeutiche mediche all'avanguardia, nonché molti dei progetti del Comune e del Comitato del luogo di cura, fondato nel 1886, non sarebbero stati possibili senza la partecipazione dell'arciduca. La residenza invernale dell'arciduca Alberto era il punto d'incontro dei membri della casa imperiale e di tutte le teste coronate di un tempo. Ad essi si aggiungeva chi si recava ad Arco cercando la vicinanza della corte, per un fatto di prestigio. La crescente domanda di strutture adeguate da parte dell'aristocrazia mitteleuropea diede il via ad un'intensa attività edilizia. I nuovi alberghi e le pensioni, così come l'intera organizzazione turistica, erano gestiti da imprenditori austroungarici o provenienti dal *Reich* tedesco. Stabilitisi ad Arco, gestivano ogni inizia-

Mediterraneo. La penna di questi letterati contribuì alla nascita di una vera e propria mitologia del territorio, fondata sull'unicità di alcune caratteristiche morfologiche, quali la colorazione dei tramonti dolomitici o le suggestive rive settentrionali del lago di Garda, che hanno sempre colto di sorpresa il viaggiatore per il loro clima e la loro vegetazione, tipicamente mediterranei». Belli G., *L'arte nel manifesto*, in *Visitate il Trentino! Pubblicità e turismo a Trento e nel Trentino tra '800 e '900*, a cura di Festi R., Trento 1988, p. 29. Cfr. anche le pp. dedicate al Garda in Gobber E., *Per una storia del turismo in Trentino: dal Rinascimento allo sci*, cit.

³⁶⁷ Leidlmaier A., *Cinquant'anni di turismo trentino nella monarchia austroungarica*, in *Visitate il Trentino!* [...], cit., p. 168.

³⁶⁸ *Ibidem*.

tiva ad uso e consumo dei propri connazionali: “dalle librerie tedesche alla birra bavarese, dai medici tedeschi alla caffetteria di Vienna, la vita di cura di Arco, con tutto ciò che vi è connesso, appare come una colonia trasportata dal nord: un mondo a se stante, impermeabile ai costumi di vita italiani, che son spesso sfavorevolmente accettati dai popoli nordici”³⁶⁹».

Accanto alla clientela aristocratica, Arco conobbe anche un tipo di pubblico meno agiato. In una guida del 1884 si legge che «Arco è un luogo di cura invernale particolarmente raccomandabile e che non costa nemmeno un patrimonio [...] bensì offre un soggiorno a prezzi modicissimi»³⁷⁰».

Partiamo allora dalla data di nascita del primo birrificio e cerchiamo di metterla in relazione con il contesto del territorio e i relativi avvenimenti. La prima notizia che troviamo è del 1857 e riguarda un certo Giuseppe Steffani, proprietario di una fabbrica di birra nella casa di Giuseppe Meneghelli, nella contrada dell'Ospedale³⁷¹. L'anno successivo lo Steffani fu iscritto nell'*Elenco degli industriali della Camera di Commercio e d'Industria di Rovereto*³⁷² come «fabbricatore di birra» a Riva. Nell'*Elenco* figuravano 3 osti, 2 caffettieri, 6 bettolieri, 6 filandieri, 3 fabbricatori di carta, 1 pizzicagnolo, 2 farmacisti, 2 fabbri ferrai, 2 spedizionieri, 1 barcajuolo, 2 macellai, 1 distillatore di acquavite, 2 vendite di vino al minuto, 2 orefici, 3 locandieri. Dopo appena un anno lo Steffani, per ragioni che ignoriamo, è a Verona³⁷³. Forse la produzione fu di piccola o piccolissima scala e stagionale, magari una sorta di esperimento temporaneo per possibili sbocchi futuri, certo è che la metà del secolo è stata appena oltrepassata e le prospettive agricole, economiche e commerciali del territorio rivano stavano cambiando. «La crittogama che colpisce la vite e la pebrina che mette in crisi il settore della bachicoltura trovano impreparati non solo i piccoli contadini, destinati comunque a produrre un reddito di sussistenza, ma anche i più grossi proprietari [...]»³⁷⁴. Viene spontaneo mettere in relazione diretta la nascita delle

³⁶⁹ *Ivi*, pp. 166-167, anche in Gobber E., *Per una storia del turismo in Trentino [...]*, cit., pp. 68-69.

³⁷⁰ *Ivi*, p. 168.

³⁷¹ ASCR, busta 946, 19.5.1857. Indicazione di Mauro Grazioli.

³⁷² *Elenco degli industriali che hanno il diritto attivo di elezione nella Camera di Commercio e d'Industria del Tirolo italiano in Rovereto per la Sezione industriale*, Rovereto (Tn), [s.n.], 1858.

³⁷³ ASCRo, Busta 362/31, *Imposte e tasse* - IV a - 1848-1860, c. 1859/11 - *Imposta d'Industria e delle Rendite* - *Resti d'Industria dal 1858 in genere*.

³⁷⁴ Grazioli M., *Le stagioni dei campi: l'economia della terra e il ruolo dell'Associazione Agraria di*

fabbriche di birra di Riva con quanto stava succedendo nel settore agricolo e commerciale. Nel 1856, un anno prima della notizia relativa alla fabbrica di birra dello Steffani, le perdite dei raccolti di uva arrivarono a nove decimi e falcidiarono le entrate. L'infezione dello oidio distrusse le piante e costrinse molti proprietari ad abbandonare la coltivazione, lasciando i fondi infruttiferi. Lo spettacolo delle campagne abbandonate era desolante. Qualcosa avrebbe potuto cambiare soltanto realizzando nuove piantagioni³⁷⁵.

Per una comunità che traeva sostentamento quasi esclusivamente dall'agricoltura (olivi, viti, gelsi, granaglie, ortaggi, patate) e dal commercio³⁷⁶ fu un vero disastro, aggravato dal fatto che la proprietà terriera era concentrata nelle mani di poche famiglie presso cui lavoravano molti braccianti.

La fabbrica Steffani, probabilmente di piccole dimensioni, almeno inizialmente, e con una limitata capacità produttiva, sette anni dopo la nascita comparve in un articolo a stampa su Riva in cui si tratteggiavano le attività industriali locali. «Alcune buone fabbriche di carta a mano, fra cui principalmente quelle dei signori Bozzoni e Fiorio, parecchie filande, due pelletterie, ed una fabbrica di birra sono saggi della rivana industria, della quale non vogliamo dire, che sia per anco all'apice, perché i progressi rapidissimi fatti in questi anni c'impongono la persuasione che si possa fare oltre [...]»³⁷⁷.

Nel 1866³⁷⁸, in vista dell'Esposizione Universale che si sarebbe tenuta a

Riva del Garda, Riva del Garda (Tn), Agraria Riva del Garda, 2007, p. 24. Il volume è un'ottima fonte per ricostruire in maniera completa e documentata l'agricoltura rivana e le questioni connesse.

³⁷⁵ *Ivi*, pp. 24-26.

³⁷⁶ L'attività, antica, radicata e fonte di scambi e flussi importanti di merci e di incontri di genti e culture, è ben documentata in Baldo B., *Il commercio, le fiere ed i mercati di Riva*, in *I quattro Vicariati e le zone limitrofe*, a. XXXIV, n. 68, luglio 1990, pp. 168-86. In particolare, in un'efficace descrizione della fiera di Sant'Andrea (30 novembre) alle pp. 179-80 si legge che «la città è tutto un trambusto di folla. [...] Si incrociano dialetti lombardi, trentini e veronesi. [...] I locali di mescita, le bettole e le osterie [...] sono affollate da barcaioi in attesa dell'alba per imbarcarsi sui bragozzi e da carrettieri scesi poco prima dalle vallate circostanti con i loro carri zeppi di mercanzie. Ogni occasione è buona per festeggiare ed i calici ed i bricchi di birra non restano mai vuoti».

³⁷⁷ *Il Raccoglitore: giornale d'istruzione popolare ed organo del Commercio, dell'Industria e dell'Agricoltura* a. I n. 2, 4 aprile 1868. Indicazione di Mauro Grazioli.

³⁷⁸ Nel 1866 il Veneto, la provincia di Mantova e il Friuli furono annessi al Regno d'Italia. «Dal 1866 [...] Riva del Garda, oltre a divenire a tutti gli effetti terra di frontiera – di un grande impero plurinazionale da una parte, del nuovo Regno d'Italia dall'altra – rischia anche

Parigi l'anno successivo, il Municipio di Riva «allo scopo di stabilire il modo in cui si potrebbe meglio rappresentare il nostro paese [...], prese ad esaminare le diverse produzioni di questo distretto, le quali potrebbero formare oggetto d'esposizione sia per la loro qualità, sia per la mitezza dei prezzi in proporzione agli usati generalmente». In fondo alla lista, la «Birra doppia della fabbrica di Riva³⁷⁹». Nel 1867, per i turisti che soggiornavano a Riva esistevano già «suntuosi» caffè (Correnti, Andreis, Risatti), cui si aggiunsero presto diverse birrerie, pasticcerie e trattorie³⁸⁰.

È evidente, quindi, che la possibilità di produrre e vendere birra e la necessità di ampliare e diversificare l'offerta di prodotti e bevande furono stimulate dalle prime forme di turismo e dalle trasformazioni economiche provocate dai danni causati alla viticoltura e alla bachicoltura. A Riva sembra di assistere a una specie di reazione a catena o a una dinamica emotiva-imitativa di concorrenza. Nel 1872 alla fabbrica di Giuseppe Steffani (1857) si affiancò quella di Agnese Linzer³⁸¹, che però appena quattro anni dopo sembra non esserci già più. Non abbiamo elementi sufficienti per capire se questa seconda fabbrica abbia semplicemente interrotto la produzione, se sia stata rilevata o sia passata di mano, fatto sta che lo Steffani continuò nella sua attività; della Linzer non ci fu più traccia ma comparve come fabbricatore di birra un certo Carlo Honerlein, nel 1869 già proprietario di una birreria³⁸². In quel periodo, poi, produceva birra anche un certo Andrea

di ridursi ad essere ininfluente periferia di due entità statali diverse e per tradizione conflittualmente ostili. Se negli anni caldi del Risorgimento la città era stata «una porta spalancata sull'orizzonte rivoluzionario-culturale che pervadeva il Lombardo-Veneto», essa diviene da questo momento [...] il «giardino meridionale dell'Austria», la «riviera dell'Impero». Marri Tonelli M., *Una città [...]*, cit., p. 87.

³⁷⁹ ASCR, Busta 404/33, *Industria Commercio Arti Spettacolo - III b, 1877-1896 - Esposizioni 1858-1896*. Indicazione di Mauro Grazioli. L'elenco dei prodotti comprende: salumi insaccati, carta da impacco delle fabbriche di Varone, limoni ed aranci di nostra produzione, vino santo e vino comune del paese, olio di oliva di nostra produzione, seta di diversi titoli e colori, magnesia di Ledro, cappelli della fabbrica di Tiarno e altri paesi di Ledro.

³⁸⁰ Marri Tonelli M., *Una città [...]*, cit., p. 92.

³⁸¹ *Elenco degli Industriali che hanno il diritto attivo di Elezione nella Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per la Sezione Industriale*, Rovereto (Tn), [s.n.], 1872.

³⁸² *Elenco degli Industriali che hanno il diritto attivo di Elezione nella Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per la Sezione Industriale*, Rovereto (Tn), [s.n.], 1869 e 1876. Nell'edizione del 1869 non compare Giuseppe Stefani, presente invece in quella del 1876.

Zamboni³⁸³. Stando ai dati della Camera di Commercio e d'Industria di Rovereto, nel 1870 a Riva erano in funzione tre piccole fabbriche di birra che occupavano complessivamente sei operai e producevano 1.594 emeri di birra (poco meno di 900 ettolitri), un quantitativo inferiore a quanto nello stesso anno produceva, ad esempio, la sola fabbrica Bernardi di Predazzo³⁸⁴.

Nel 1875 a Riva esistevano diversi filatoi di seta e torchi idraulici per l'olio (a vite e a leva), fabbriche di pellami, fornaci di terraglie, tegole e tavolette di terracotta, fabbriche di carta, una tipografia, una litografia, diversi laboratori fotografici e botteghe dove si lavoravano carni porcine (salami di Verona)³⁸⁵. La situazione nel 1880 era di due fabbriche di birra, con quattro lavoratori e una produzione di appena 315 ettolitri di birra³⁸⁶. L'anno successivo lo scenario era già cambiato. Le fabbriche di Honerlein, Steffani e Zamboni erano scomparse, al loro posto si insediarono due nuove fabbriche di birra, una di Emilio Prochaska, l'altra di Isidoro Zampiccoli³⁸⁷. Gli avvicendamenti continuarono, infatti secondo i dati della Camera di Commercio e d'Industria di Rovereto nel 1886, nel 1890, nel 1896, nel 1903 e nel 1910 a Riva non ci fu più nessuna fabbrica di birra ma la vendevano solo alcuni esercizi³⁸⁸. Questa serie di rivolgimenti fu forse causata o accelerata dall'entrata in vigore del regolamento austriaco del 1878 sulla disciplina della produzione di birra, che portò alla chiusura o all'emarginazione commerciale di alcune fabbriche trentine. Le cose però, a guardar bene, non andarono proprio così. Allo scadere del secolo, esattamente il 20 dicembre del 1900, quando a Riva esistevano 14 alberghi, 32 osterie e 31 trattorie³⁸⁹, e quindi il turismo, grazie anche all'apertura della ferrovia Mori-Arco-Riva

³⁸³ ASCR, Busta 403/33, *Industria e Commercio, Arti-Spettacolo - IIIa - 1858-1876, Elenco degli esercenti arti e mestieri e commercio nel comune di Riva*.

³⁸⁴ *Rapporto Statistico della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1870*, Rovereto (Tn), Tip. Sottochiesa, 1871, p. 42.

³⁸⁵ *Guida della città di Riva e de' suoi dintorni* [...], cit., pp. 44-46.

³⁸⁶ *Relazione Statistica della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1880*, Rovereto (Tn), Tip. Sottochiesa, 1881, p. 152.

³⁸⁷ *Elenco degli Industriali che hanno il diritto di elezione per la Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto nella Sezione Industriale*, Rovereto (Tn), [s.n.], 1881.

³⁸⁸ *Indirizzi dei Commercianti ed Industriali nel Distretto della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto*, Rovereto (Tn), Grigoletti, 1886 e 1890; *Indirizzi di tutti gli esercenti l'industria ed il commercio nel Distretto Camerale* [...], Rovereto (Tn), Grigoletti, 1896-Tip. Roveretana, 1903.

³⁸⁹ Grazioli M., *L'industria del forestiere* [...], cit., p. 147.

(1891), aveva già messo radici salde e profonde, Domenico Betta e Debora de Benvenuti di Riva chiesero al Capitanato Distrettuale l'approvazione del progetto di uno stabilimento industriale, ovvero di poter costruire a Riva una fabbrica di birra sulla proprietà di Domenico Betta sul Corso Inviolata. La costruzione sarebbe sorta vicino all'Asilo Infantile.

Nel progetto l'opificio consisteva in un locale al piano terra (in aggiunta verso sud alla casa Betta), dove erano disposti gli apparecchi necessari per la confezione della birra, cioè una caldaia di lamiera di ferro (larghezza alla base m. 1,80) munita di congegni per la mescolazione, e un tino di mescolazione munito di congegni per il movimento. Per smaltire i prodotti della combustione necessaria al riscaldamento della caldaia, era prevista la costruzione di un camino alto 16 metri. Fin sopra al piano terra il camino, in muratura comune, aveva una sezione rettangolare e la parte superiore aveva una sezione circolare in mattoni. Sull'esterno del camino erano previsti pioli in ferro per l'accesso e per la pulitura. In base alla descrizione, ai disegni e ai rilievi effettuati, il Capitanato Distrettuale approvò il progetto ponendo alcune condizioni volte a migliorare la sicurezza dei processi produttivi³⁹⁰.

Il materiale d'archivio dà conto di una serie di osservazioni e contestazioni di un confinante e dell'ingegnere del Municipio. Un certo Alois Sartori, preoccupato per la sicurezza della sua casa, scrisse che Benvenuti e Betta stavano costruendo il camino «a mezzo di un operante italiano e senza alcuna sorveglianza da parte di alcuno». Il Municipio fece un'ispezione e sulla base di altri cavilli sospese temporaneamente la costruzione, richiamando all'osservanza dei progetti. La nuova fabbrica fu collaudata il 29 novembre 1901. Il periodo sembrava dei più propizi, perché tra il 1901 e il 1904 le presenze dei turisti triplicarono, passando da circa 10.000 a circa 30.000 all'anno, quasi un terzo del volume complessivo del Trentino. La provenienza geografica sembrava pendere sia verso aree vinicole sia verso culture con forte consumo di birra (Inghilterra, Russia, Ungheria, Bosnia-Erzegovina e tutti gli stati europei). Su Riva gravitava, «seppur soltanto quale meta turistica, tutta la Mitteleuropa»³⁹¹.

Non è facile capire quanto questo nascere, morire e rinascere di fabbriche di birra abbia avuto origine anche dal fervore patriottico sviluppatosi

³⁹⁰ ASCR, Sezione austriaca, 1901, Busta 20/1901, *Ornato Pubblico, Permessi fabbrica 1900-1903*, cc. 258/260, *Progetti impianto fabbrica birra*.

³⁹¹ Tonelli Marri M., *Una città [...]*, cit., p. 95.

per contrastare la progressiva germanizzazione della cittadina³⁹², e non ci sono elementi sufficienti per sapere quanti anni sia effettivamente rimasta in attività la fabbrica di Benvenuti e Betta. È ipotizzabile che abbia continuato a produrre fino al 1914 e che sia stata poi costretta a interrompere la propria attività per lo scoppio della guerra. Dieci anni dopo il “collaudo”, in via Gazzoletti aprì la birreria dei fratelli Harrasser, fabbricanti di birra a Toblach (Dobbiaco)³⁹³. La gestì un certo Clamer, rivano³⁹⁴. Da allora e fino almeno al 1925-1930, la zona di Riva fu territorio di caccia molto appetito dalla concorrenza tra le fabbriche Maffei, vicina e con un deposito in loco, la Forst, la Pedavena, la fabbrica di Vilpiano, la Gröbner di Gossensaß-Colle Isarco e le più importanti fabbriche italiane, tra cui la Dreher di Trieste e la bresciana Wührer.

³⁹² Tra la fine dell'Ottocento e i primi anni del Novecento «decollo turistico e fervore patriottico si intrecciano inscindibilmente». *Ivi*, p. 96.

³⁹³ Verso la metà dell'Ottocento a Dobbiaco sorsero due fabbriche della birra, una a Rienza, l'altra nella Val di Landro. L'apertura della strada imperiale verso Ampezzo (1829) e l'ampliamento della strada attraverso la Val Pusteria (1833) furono determinanti nel creare i presupposti per collocare quantità significative di birra anche al di fuori del ristretto mercato locale. Nella Rienza le prime notizie di produzione di birra risalgono al 1837. Il fiume Rienza offrì condizioni ottimali per disponibilità di acqua e forza idraulica e venne realizzato un ampio invaso per la produzione invernale di ghiaccio. Dopo una serie di passaggi di mano, la fabbrica divenne proprietà di Johann Harrasser, proprietario di una casa di spedizioni che aveva l'esperienza e i contatti per estendere il mercato della birra molto al di là del mercato locale. L'apertura della ferrovia della Val Pusteria (1871) permise consegne efficienti anche nelle regioni più lontane. La fabbrica passò in seguito ai fratelli Harrasser che intorno al 1900 ammodernarono gli impianti di produzione, trasformando la piccola fabbrica in una struttura di primo livello, capace di produrre fino a 60.000 ettolitri di birra all'anno. La birra di Dobbiaco si diffuse così in Val Pusteria, nelle valli laterali, in tutto il Sudtirolo e in Italia settentrionale. Con lo scoppio della Prima Guerra Mondiale la produzione di birra venne interrotta per la mancanza di materie prime e di personale. Nella primavera del 1915 la fabbrica subì il tiro dell'artiglieria italiana. La perdita di importanti mercati di vendita determinata dai nuovi confini definiti con il trattato di pace di Saint Germain e l'espansione della Forst posero fine all'attività della fabbrica. Note tratte da <https://web.archive.org/web/20120628045729/http://www.toblacco.com/fabbriche-della-birra.html> (cons. 2011-10.2022), cui rimando per una trattazione più approfondita e per il bel corredo di immagini. Cfr. anche Drescher R., Speckmann W. D., *La birra in Alto Adige [...]*, cit., pp. 47-56.

³⁹⁴ *L'Eco del Baldo*, a. XI, 2.3.1911. Indicazione di Mauro Grazioli. Sul giornale, per più di due anni una martellante pubblicità della Forst, indicata come la migliore e con presenza di un deposito a Riva.

5. Pergine Valsugana

Fabbrica di Birra Giacomo Moser

È stata oscurata dal peso storico, socioeconomico e culturale del manicomio, aperto nel 1882? Oppure l'antica tradizione mineraria, serica e vitivinicola del territorio l'hanno prima emarginata e poi messa nel dimenticatoio? Forse le diverse attività manifatturiere e artigianali sorte nel corso dei decenni lungo la roggia, il Canale Macinante³⁹⁵, furono talmente importanti da confinarla in soffitta. Qualche effetto l'avrà avuto senz'altro anche il lanificio del 1878. Dagli inizi dell'Ottocento anche il castello subì un processo di abbandono e decadenza, quindi perché meravigliarsi se le notizie, le tracce e la memoria relative alla presenza di una fabbrica di birra a Pergine sono scarsissime e in parte anche contraddittorie?

Quello che si sa è che a Pergine, esattamente a Vigalzano, tra il 1876 e il 1881 ci fu un «fabbricatore di birra», certo Giacomo Moser, figlio di Giovanni³⁹⁶. La documentazione dell'Archivio Storico Comunale conferma l'esistenza di un birrificio, ma in località *Spolverine*. In particolare, Giacomo Moser, originario di Faida di Piné e residente a Pergine, nel 1895 chiese e ottenne il permesso di produrre e vendere birra all'ingrosso. Nell'autorizzazione si precisava peraltro che il Moser esercitava l'attività già da alcuni anni³⁹⁷. Senza permesso? No, se si presta fede agli *Elenchi* nelle note; sì, se si dà retta alla documentazione d'archivio, ma può anche essere che le vecchie carte sottintendano un rinnovo dell'autorizzazione. Potrebbe anche essere che il Moser abbia intrapreso l'attività, l'abbia interrotta e poi ripresa anni dopo.

Nel 1895 il Moser aveva “circa” quarant'anni, faceva il mugnaio e viveva

³⁹⁵ Fu costruito per irrigare orti e campagne ma soprattutto per ricavare forza motrice per varie attività artigianali. Utilizzato anche per lavare e sciacquare, lungo il suo corso, dalla partenza sul Fersina fino a sud di Pergine (*Molin del Palù*), tra Settecento e Ottocento e anche dopo vi si insediarono una trentina di opifici (segherie, mulini, falegnamerie, officine di fabbri e maniscalchi, filatoi di lana, concerie di pelli, officine meccaniche ecc. Cfr. *Pergine altrove*, Trento, Università della terza età e del tempo disponibile, 1986, p. 59. Nel testo, che raccoglie storie, cronache, usi e costumi di Pergine, stranamente alcun riferimento alla fabbrica di birra.

³⁹⁶ *Elenco degli industriali che hanno il diritto attivo di Elezione nella Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per la Sezione Industriale*, Rovereto, 1876; *Elenco degli industriali che hanno il diritto attivo di Elezione nella Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per la Sezione Industriale*, Rovereto, 1881.

³⁹⁷ ASCP, *Atti comunali*, 1895, fasc. 16.

a Zivignago. Sposato, aveva un figlio e “poca sostanza”. Godeva di buona fama e condotta³⁹⁸. Le motivazioni che spinsero il Moser a intraprendere l'avventura della fabbricazione della birra, sembrano riconducibili alla volontà o al bisogno di integrare il reddito derivante dall'attività di mugnaio e forse, di riflesso, anche al tentativo di cercare un'alternativa alla produzione serica e vitivinicola, demolite intorno alla metà Ottocento dalla pebrina del baco da seta e dalle malattie della vite (in particolare l'oidio). La vicinanza con Trento, dove, come si è visto, la produzione e il consumo di birra non erano più una novità, può sicuramente essere stata un'ulteriore motivazione, e forse qualche ruolo lo ebbe l'influsso del turismo, in particolare quello di cura e termale; non quello perghinese, poiché il progetto delle terme di Pergine fu bloccato dalla Prima Guerra Mondiale, quando la fabbrica di birra non esisteva già più. Lo stimolo alla fabbricazione e alla commercializzazione della birra potrebbe essere connesso quindi con il turismo nelle vicine stazioni di cura e termali di Levico e Vetriolo, che svilupparono la loro attività turistica e ricettiva essenzialmente a partire dagli ultimi anni dell'Ottocento.

A parte i riferimenti alle diverse località (Vigalzano, *Spolverine*, Zivignago) con le attività del Moser, ancora più incerto è stabilire con sicurezza la durata della fabbrica di birra. Nel 1895 Moser ottenne il permesso di produrre e vendere birra ma il suo birrificio, a parte il 1876 e il 1881, non compare negli elenchi della Camera di Commercio di Rovereto pubblicati negli anni successivi (1890, 1896, 1903, 1910, 1927).

La fabbrica di birra sorse in ogni caso nell'attuale via Spolverine e quasi sicuramente fu di piccole dimensioni. È singolare, però, che nella bibliografia perghinese non vi siano notizie o riferimenti, soprattutto considerando che si trovano invece informazioni e dati riguardanti le altre attività economiche. Che a Pergine esistesse o fosse esistita una fabbrica di birra, anche su piccola o piccolissima scala, non ce lo dice neanche una Guida di Cesare Battisti. L'elenco degli stabilimenti industriali perghinesi si limita infatti a una filanda (Chimelli), a due falegnamerie (Rizzi & Com. e Fontana), a due fabbriche di paste alimentari (Bertoni e Dellaj), a due mulini (uno elettrico, Morelli, e uno idraulico, Bernabè), a un laboratorio di oggetti in cemento (Maoro), a un laboratorio di tessitura in seta (Vielmetti). Gli unici riferimenti alla birra riguardano la storica Birreria ai Canopi³⁹⁹ in Piazza Fiera,

³⁹⁸ ASCP, *Atti comunali*, 1894, fasc. 14.

³⁹⁹ Edificio originario del 1521, fu uno dei principali centri della vita perghinese. Nel corso di

un locale di mescita e servizio ma non uno stabilimento di produzione, e la pubblicità di un certo Ubaldo Garbari, che in Via Marcatello, oltre a lavorare salumi e ad avere un deposito di concimi chimici, vendeva vino, birra, liquori, coloniali e farine⁴⁰⁰.

La stessa assenza si nota nel capitolo riservato all'economia, in particolare all'agricoltura e all'industria. Secondo una serie di dati della fine del 1900, il territorio perghinese era destinato a campi, prati, vigne, orti e frutteti, pascoli, malghe, boschi, laghi e paludi. Si coltivavano granoturco, patate, frumento, segale e gelsi. In alta Val dei Mocheni solamente patate e orzo. Nell'intero distretto vi erano quasi 4.000 bovini, poco meno di 2.000 pecore e oltre 500 capre: tutto il bestiame era in diminuzione. Nel distretto si producevano quasi 28.000 ettolitri di vino⁴⁰¹.

«Le due grandi industrie di Pergine e del Perginese», racconta Battisti, «furono nel passato quella delle miniere della valle della Fersina e quella della filatura. La prima è quasi spenta del tutto, senza che si possa avere fondata fiducia per una resurrezione; la seconda versa in tristi condizioni». Le miniere furono abbandonate agli inizi dell'Ottocento mentre l'industria della seta del distretto a metà del secolo occupava circa 1.000 persone e più di 400 caldaie. L'autore rilevava che al posto delle due vecchie e gloriose industrie scomparse, di nuove ne erano sorte ben poche. Si faceva cenno alla falegnameria (circa 50 occupati) e a piccole industrie promettenti che sfruttavano l'energia idroelettrica: uno stabilimento per la tessitura di coperte di seta, vari mulini, stabilimenti per il confezionamento del vino, diverse salumerie, fabbriche di paste alimentari e di terraglie. Agli inizi del Novecento fu presente anche una fabbrica di gazose, della famiglia Girardi. Battisti chiudeva il capitolo scrivendo che un'industria che potrà svilupparsi molto sarà quella del forestiere⁴⁰².

Una conferma ulteriore della sparizione delle notizie relative alla fabbri-

cinque secoli è stato adattato a varie destinazioni d'uso: casa dei minatori (*canòpi*), abitazione del beneficio di S. Barbara, osteria e albergo, stabilimento per bagni termali. Il permesso di aprire al pubblico la birreria e l'osteria è del 1860. Cfr. *Se ieri Pergine domani*, Pergine (Tn), Ed. Associazione «Amici della Storia», 1995, pp. 22-33.

⁴⁰⁰ Battisti C., *Guida di Pergine, Val dei Mocheni e Pinè*, a cura di Forenza N., Pergine, Ed. Associazione «Amici della Storia», 1987, p. [6 e 111]; all'interno, la ripr. facs. dell'ed. Trento, STET, 1904.

⁴⁰¹ *Ivi*, pp. 29-30.

⁴⁰² *Ivi*, pp. 30-33.

ca di birra si ricava dai dati del censimento austriaco del 1910 e dalle note sulle attività economiche, artigianali e industriali esistenti e/o esistite a Pergine, spesso corredate da fotografie, presenti in un volume di storia e cronaca locale piuttosto ricco di dati⁴⁰³.

Per sgombrare il campo dagli ultimi dubbi residui, non produssero mai birra neanche i frati del monastero di Pergine, che si dedicarono invece alla cura dell'orto e delle vigne. L'unica attività artigianale di un certo peso all'interno del monastero fu il lanificio, portato nel 1713 dal convento di San Bernardino di Trento a quello di Pergine⁴⁰⁴. Infine, gli studi condotti sulle genealogie locali riportano solamente due rami Moser a Pergine, all'interno dei quali non si trova alcuna traccia del birraio in questione⁴⁰⁵. Anche le fonti orali e gli appassionati di storia locale non sono di grande aiuto per tentare di ricostruire con qualche elemento significativo le vicende di questo "birrificio fantasma": qualche vaga notizia, qualche sentito dire e niente più. Anche in questo caso si possono quindi avanzare solamente delle ipotesi e in conclusione supporre che la fabbrica di birra, sorta verso il 1876, benché assente negli *Elenchi* della Camera di Commercio di Rovereto a partire dal 1890 ma autorizzata nel 1895, sia durata forse poco più di una ventina di anni, lasciando poche tracce di sé. Forse anche in questo caso, come si verificò anche a Castello Tesino, la costruzione della ferrovia della Valsugana (1896-1910), invece che favorire lo smercio della bevanda perginese spalancò le porte alla birra prodotta a Colle Isarco-Gossensaß, affossando gli eventuali tentativi di espansione della fabbrica di birra di un Giacomo Moser tutto sommato ancora giovane.

⁴⁰³ Piatti S., *Pergine fra storia e cronaca*, Pergine (Tn), Comune di Pergine - Biblioteca Comunale, 2003. Cfr. in particolare le pp. 406-15.

⁴⁰⁴ Per approfondimenti, cfr. Piatti S., *Pergine: i suoi Frati e il convento*, Pergine Valsugana (Tn), Convento Franciscano, 2000.

⁴⁰⁵ *Le genealogie perginesi rivisitate: alberi genealogici manoscritti da don Tommaso Vigilio Bottea delle famiglie del Decanato di Pergine, che comprendeva l'attuale comune di Pergine Valsugana, la Valle dei Mocheni, Vignola e Falesina e Tenna: storia delle famiglie e documentazione fotografica*, a cura di Beber L. e Zampedri M., Pergine Valsugana (Tn), Publistampa, 2010. Moser deriva dal tedesco *Mos*, palude, col significato di "colui che abita nella palude"; tutte le famiglie Moser di Pergine provenivano dalla Faida di Piné.

6. Magras, Val di Rabbi

Fabbrica di Birra Fratelli Pedrotti

Ieri e oggi, pascoli, malghe e pastori. Boschi e torrenti, boscaioli e segantini. Masi di pietra e larice, macchine ad acqua. Le sorgenti delle acque acidule e i bagni termali. Il Parco Nazionale, un genio del pianoforte e il turismo⁴⁰⁶.

Rita Zanolini in un suo articolo⁴⁰⁷ afferma che il birrificio Pedrotti, all'inizio della Val di Rabbi, risalirebbe alla metà del Ottocento. Nel 1876 i fratelli Giovanni e Giuseppe Pedrotti facevano i mugnai, i locandieri, i rivenditori di generi coloniali e di mercerie e possedevano una fabbrica di birra⁴⁰⁸. Carte conservate nell'Archivio Storico del Comune di Malé⁴⁰⁹ confermano l'esistenza della fabbrica di birra giusto un anno dopo. I documenti riguardano un pezzo di terra vicino alla birreria, al centro di una serie di contrasti per questioni di confini, di proprietà, di crediti, debiti e indennizzi. I litiganti sono i Pedrotti, che vicino alla birreria avevano anche una segheria costruita tra il 1864 e il 1868, e il Comune di Malé.

I Pedrotti preparavano la birra nei locali di fabbrica al pian terreno, al primo piano gestivano un'osteria con cucina e locali di servizio. Una parte della birreria era usata come ghiacciaia.

Nel 1880 la piccola fabbrica dava lavoro a quattro lavoratori per una produzione di 922 ettolitri⁴¹⁰. Testimoni di Magras e Terzolas raccontano che per produrre la birra i Pedrotti utilizzavano anche l'orzo coltivato in zona, da loro o da qualche contadino dei paesi vicini. Non si hanno notizie e riscontri certi, ma è ipotizzabile che una certa quantità di orzo provenisse dalla vicina località *Valorz* (valle dell'orzo), a San Bernardo di Rabbi, e che i Pedrotti coltivassero il luppolo, ancora oggi piuttosto comune allo stato selvatico.

La fabbrica di birra e le diverse attività dei Pedrotti erano parte inte-

⁴⁰⁶ Per approfondimenti e sintesi sui vari aspetti della valle, cfr. *Il Molino Ruatti a Pracorno in Valle di Rabbi*, a cura di Raffaelli U., Trento, Provincia autonoma di Trento, 2009.

⁴⁰⁷ Zanolini R., *Una antica fabbrica di birra*, in *Strenna Trentina 1998*, Trento, Artigianelli, 1998, p. 240.

⁴⁰⁸ *Elenco degli industriali che hanno il diritto attivo di Elezione nella Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per la Sezione Industriale*, Rovereto, 1876.

⁴⁰⁹ ASCM, Busta 640, *Carteggio e Atti, 1712-1928*, cat. XI, cl. I. f. 9 (1862-1905).

⁴¹⁰ *Relazione Statistica della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1880*, Rovereto (Tn) tip. Roveretana-Sottochiesa, 1881, p. 152.

grante di un piccolo ma allora importante nucleo economico-produttivo, costituito, oltre che dal mulino e dalla segheria dei due fratelli, da un altro mulino (Zanella) e dalla segheria comunale. I Pedrotti nelle vicinanze possedevano inoltre due masi, in cui ricoveravano i cavalli che trasportavano il legname destinato al commercio. Magras e il vicinissimo abitato di Pondasio erano piccoli nuclei rurali dove si erano sviluppate le attività cardine dell'economia agriosilvopastorale del territorio. Oltre agli opifici citati e alla presenza di due fiere-mercato (Santa Lucia e San Marco), nelle due località tra la seconda metà dell'Ottocento e gli anni '50 del Novecento furono attivi quattro negozi, una fabbrica di liquori, una distilleria, alcune osterie e locande, un altro mulino, un panificio, una filanda per la seta (sempre dei fratelli Pedrotti), una bottega di carraio (chiusa nel 1911), una falegnameria, una fucina⁴¹¹. La presenza del vicinissimo Mulino Ruatti conferma che la zona in cui la Val di Rabbi confluisce nella Val di Sole era un importante polo produttivo, economico e sociale del territorio.

Quasi certamente il Birrificio Pedrotti, documentato negli anni 1886, 1890, 1896, 1903, 1910, 1912⁴¹² ma assente nel 1927⁴¹³, cessò la produzione all'inizio della Prima Guerra Mondiale per le oggettive difficoltà economico-commerciali contingenti e per la requisizione delle attrezzature in rame, ottone e bronzo da parte dell'autorità austriaca. Sembra altresì che l'attività della fabbrica di birra sia ripresa alla fine del conflitto, ma quel che è certo è che il polo produttivo di Magras in quel periodo stava avviandosi verso una lenta trasformazione o scomparsa. Tra le due guerre mondiali furono infatti demoliti i due mulini e negli anni Cinquanta del Novecento le due segherie e i masi. Non si conosce con esattezza l'anno in cui la Fabbrica di Birra dei Pedrotti interruppe definitivamente la produzione di birra, fatto sta che a un certo punto, probabilmente negli anni

⁴¹¹ La storica Fucina Marinelli (XVIII secolo) fa parte dell'Itinerario Etnografico del Trentino. Cfr. *Itinerario etnografico del Trentino*, San Michele a/A (Tn), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 2001-2006; *Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina: nuova guida illustrata*, a cura di Kezich G., Eulisse E., Mott A., San Michele a/A (Tn), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 1983, pp. 33-38.

⁴¹² ASCM, Busta 16, 1812-1923, *Carteggio e Atti*, cat. X, cl. I, II, III. In una relazione del 1922 si parla di una Birreria Pedrotti senza specificare se si tratta della fabbrica.

⁴¹³ *Indirizzi dei Commerciali ed Industriali nel Distretto della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto*, Rovereto (Tn), Grigoletti, 1886-1890; *Indirizzi di tutti gli esercenti l'industria ed il commercio nel Distretto Camerale*, Rovereto (Tn), Grigoletti, 1896-1903; *Indirizzi dei commerciali e industriali del Trentino*, Rovereto (Tn), Tip. Roveretana, 1910-1927.

Venti o Trenta del Novecento, l'edificio fu parzialmente trasformato in abitazione, mentre la sala da ballo e l'osteria con la mescita di birra, non più fabbricata in loco, rimasero aperti e furono molto frequentati fino alla fine degli anni Cinquanta. La località dove tuttora sorge il vecchio edificio è chiamata ancora Birreria sia nella toponomastica storica sia dagli abitanti di Magras e delle valli di Rabbi e di Sole.

* * *

Per decidere la tassazione della birra, nel 1903 la Giunta Provinciale del Tirolo chiese ai Comuni la redazione e l'invio di un prospetto che documentasse il consumo della bevanda, con l'indicazione delle fabbriche, dei depositi, degli spacci e delle rivendite di birra. Per gli anni 1906-1908 e per quelli successivi la tassa fu di 2 Corone per ettolitro. Dal prospetto presentato dal Comune di Malé nel 1903 si vede chiaramente come il concorrente più forte sul territorio, almeno per l'anno indicato, fosse indiscutibilmente la Fabbrica di Birra Gröbner di Gossensaß, che sopravanzava di molto anche la Maffei di Rovereto, mentre sono stranamente assenti sia la Forst sia le fabbriche di Pedavena e di Vilpiano e gli altri birrifici storici del territorio trentino. I litri di birra (1.539) smerciati nel distretto di Malé dalla Fabbrica di Birra dei fratelli Pedrotti, dimostrano che il birrificio aveva una produzione piuttosto modesta e che la bevanda, preparata utilizzando anche orzo e luppolo locali, veniva venduta e consumata perlopiù in loco. La birra era confezionata e smerciata esclusivamente in botticelle di legno ed era quindi assente l'imbottigliamento, a conferma delle modeste capacità produttive. Una quota consistente, 410 litri, era consumata all'interno della locanda e della birreria: un esempio di microbirrificio territoriale e a chilometro zero, assolutamente *ante litteram*.

Elenco della Birra consumata nella Borgata di Malé nel 1903⁴¹⁴

Cognome e Nome del Consumatore	Litri di birra proveniente dalla fabbrica di								Assieme Litri
	L. Gröbner in Gossensaß		B. Maffei in Rovereto		Puntigam presso Graz		Pedrotti G. di Magras		
	In bottiglia	In vascello ⁴¹⁵	Inbottiglia	In vascello	Inbottiglia	In vascello	Inbottiglia	In vascello	
Andreolli E.		97							97
Bisietti E.		9.022							9.022
Cappello L.		1.977							1.977
Cibroni G.		281							281
Dallavalle M.								116	116
Bonanni G.					50				50
Kostner R.				1062				505	1.567
Marinelli L.		6.160							6.160
Onestinghel G.					111			404	515
Pedrotti G.								410	410
Pedrotti G.					275				275
Putter G.								104	104
Ruatti M.		3.429							3.429

* * *

⁴¹⁴ ASCM, Busta 9, *Carteggio e Atti 1897-1914, cat. 5, cl. III, f. 4, tassa birra.*

⁴¹⁵ Botticella.

Uno degli ultimi proprietari della Birreria fu Rino Pedrotti, discendente diretto della sorella di don Giacomo Bresadola, il famoso micologo solandro nativo di Ortisé. Una sorella di don Bresadola aveva infatti sposato un Pedrotti e aveva abitato per molti anni nella birreria. Per molti anni Rino Pedrotti ha custodito nella casa-birreria diversi materiali del micologo. In due scatoloni aveva riposto documenti, libri, frammenti di erbari, lettere, oggetti personali, giornali, disegni, fotografie di don Giacomo. Era un tesoro che appassionati e studiosi avevano inutilmente cercato per anni. Il materiale è stato donato al Museo della Civiltà Solandra di Malé, dove è tuttora conservato⁴¹⁶.

7. Siror, Primiero

Fabbrica di Birra Martino Orsingher

Primiero, periferia nord orientale del Trentino stretta tra montagne trentine e venete. Territorio di miniere, di malghe e boschi; di maestri di scuola, guide alpine e cacciatori. Patria di Luigi Negrelli (1799-1858), l'ingegnere che progettò il Canale di Suez e importanti ferrovie d'Europa. Un chilometro e mezzo a nord di Fiera di Primiero, lungo la strada che porta a San Martino di Castrozza, ecco Siror. Lì, ai piedi della Valserena, in località *Nolesca*, nel 1891-'92⁴¹⁷ sorse un'altra importante industria birraria trentina, il birrificio di Martino Orsingher.

Uomo dal carattere vigoroso e dal marcato spirito imprenditoriale, Orsingher fu imprenditore e uomo pubblico infaticabile e lungimirante; per al-

⁴¹⁶ Cfr. Fantelli, U., *Don Giacomo Bresadola: "il prete dei funghi"*, in *La Val, Notiziario del Centro Studi per Val di Sole*, Anno XXXVII, Gennaio-Marzo n. 1, Malé (Tn), Centro Studi per Val di Sole, 2009, p. 16.

⁴¹⁷ Un anno prima nel distretto di Primiero si contavano oltre 4.500 bovini, più di 1.900 pecore, circa 2.000 capre, un centinaio di cavalli e circa 600 suini. C'erano una quarantina di malghe e una novantina di alveari. Le coltivazioni più diffuse erano il granoturco, il frumento, la segale, l'orzo, l'avena, la patata, il cavolo cappuccio, la rapa. Frequente il noce e il castagno. Mele solo per il consumo locale. Battisti C., *Guida di Primiero*, rist. anast. dell'ed. 1912, Transacqua (Tn), Casse Rurali di Primiero, Mezzano e Vanoi, Temi, 1996, pp. 41-43. Per un approfondimento delle attività economiche, cfr. *Primiero: storia e attualità*, Zero Branco (Tv), Unigrafica, 1984, pp. 225-289; Grosselli R. M., *La casa par far ciar: storia dell'azienda elettrica di Primiero*, Trento, Curcu & Genovese, 2003, pp. 17-23.

cuni, forse fin troppo disinvolto. Nato a Transacqua nel 1857 da una famiglia di conciapelli, attività che svolse per alcuni anni, lavorò in seguito in Austria nella galleria dell'Arlberg (1880-1884), dove aprì una piccola osteria. Dare da mangiare e da bere a operai, commercianti e gente comune poteva trasformarsi in un'attività redditizia, utile alla valle natia e ricca di soddisfazioni. Martino lo intuì e tornato a Primiero abbandonò la conceria per aprire un negozio-osteria a Transacqua, che poi trasferì a Fiera. In seguito allargò l'attività, gestendo l'osteria-albergo Alla Posta e acquistando un fabbricato nel quale avviò l'osteria Orsingher (poi bar Genzianella). Nel 1902 costruì l'Albergo Orsingher, dotato di un parco con campi da tennis e piscina, aprendo di fatto la strada allo sviluppo dell'industria turistica del Primiero.

Oltre a intraprendere nel 1891 l'avventura del birrificio di Valserena, dove produsse anche gazose, selz e dove impiantò una distilleria, fu podestà di Fiera dal 1909 al 1919. Sistemò il Municipio, fece costruire la fognatura, potenziò l'acquedotto e fece abbellire il paese con varie sistemazioni e piantumazioni di viali. Fece costruire la torre municipale vicino alla chiesa della Madonna dell'Aiuto, realizzò il piano economico boschivo e consolidò il corpo dei vigili del fuoco. Assieme ad altri imprenditori, albergatori e cittadini nel 1905 fondò la Società di abbellimento e per l'incremento dei forestieri⁴¹⁸. Istituì il servizio automobilistico-postale con Feltre e Primolano e trovò il tempo per collaborare con un'orchestra e con la fanfara dei pompieri. Nel 1909 fu decorato con la Gran Croce d'Oro con corona per meriti industriali. Morì a Primiero nel 1937⁴¹⁹.

Martino Orsingher fu un innovatore che visse una vivace parabola di vita privata, pubblica e imprenditoriale. Operò in un ambiente naturale e umano particolare, variegato e non sempre facile, dove gli abitanti, al di là dello spirito senza confini del Negrelli, sperimentavano quotidianamente l'asprezza del territorio e dei fenomeni naturali. Lo scrisse Cesare Battisti.

⁴¹⁸ La società contribuì notevolmente allo sviluppo turistico. Diede informazioni sugli alberghi, pubblicizzò la zona su giornali italiani e stranieri e aprì nuovi sentieri e passeggiate. Con l'aiuto finanziario di enti pubblici e di privati incaricò Cesare Battisti a scrivere la *Guida di Primiero*, pubblicata nel 1912. Nel 1925 la società fu trasformata in Comitato di Cura San Martino e Fiera e pubblicò la rivista per turisti *Il Paradiso delle Dolomiti*. Cfr. www.radioprimiero.it/almanacco/1-giugno.html (cons. 2012-11.2022).

⁴¹⁹ *Primiero di ieri... e di oggi: raccolta di notizie storiche, racconti, descrizioni, leggende, poesie ecc. della Valle di Primiero*, Primiero (Tn), Azienda autonoma di soggiorno e turismo, [1956?], pp. 316-17.

«Gli abitanti del distretto di Primiero sono di costituzione robusta; la corporatura loro è piuttosto tozza; le donne, non alte di statura, hanno larghi fianchi; capelli ed occhi sono in prevalenza bruni. Di carattere calmo e tranquillo, i primierotti danno ben poco da fare alla giustizia: sono sobri e come lavoratori apprezzatissimi. Sfidano fatiche enormi; e davvero occorre pensare ad una robustezza quasi eccezionale in chi si sobbarca ai lavori gravissimi, come quello dei *menadas*, che attendono alla fluttuazione delle piante nei torrenti. V'è nella popolazione una certa tendenza all'alcolismo determinata dalla mancanza del vino, sostituito dai liquori, dalla rigidità del clima e dalle aspre fatiche nel trasporto dei legnami. Le condizioni igieniche del distretto sono buone. Vi è quasi completa assenza di epidemie. Rarissimo è il tifo. La pellagra – in forte diminuzione nella nuova generazione – causa la coltivazione del grano turco, che non arriva a maturazione, miete invece qualche vittima. L'acqua è ovunque buona e abbondante. Da notarsi è qualche caso di gozzo, specie a Miss, a Sagron e a Imer⁴²⁰».

Tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento le industrie erano quella del legno, dell'allevamento del bestiame, con la relativa produzione di latticini, l'industria mineraria e quella "dei forestieri". Industrie minori erano i mulini (uno a cilindri, a Imer), la fabbrica di birra Orsingher (produzione 5.000 ettolitri), la fabbrica di ghiaccio a Siror, quella di laterizi a Mezzano, di stoffe di lana e la fabbrica di liquori Weiss⁴²¹. Molti abitanti emigravano: i lavoratori stagionali soprattutto in Germania, Svizzera e nel Voralberg. Nei primi cinque anni del Novecento, quasi 1.000 persone furono costrette all'emigrazione temporanea. Molti di Siror andarono a fare i muratori e i ferrovieri in Austria, in Russia e nel Caucaso. Chi espatriò in maniera permanente, e furono tantissimi, solcò gli oceani. Una ventina di anni prima che Martino Orsingher fondasse la sua fabbrica di birra, tra il 1870 e il 1877 dal distretto di Primiero partirono per l'America 1.088 abitanti (960 nel Sud, 128 nel Nord). Di questi, nel 1.877 ne erano tornati soltanto 40⁴²².

⁴²⁰ Battisti C., *Guida di Primiero* [...], cit., pp. 29-30.

⁴²¹ Oltre alle note di Battisti, l'industria del tempo merita qualche altro cenno. Nel 1880 in valle c'erano circa 30 mulini, 13 solo a Canal San Bovo. Esistevano una filanda, una fabbrica di chiodi, una conceria, un'industria di intreccio della paglia, una fabbrica di cappelli, una scuola di merletto, il Forno Pellagra. Cfr. Brunet B., *Artigianato, industria e commercio*, in *Primiero: storia e attualità* [...], cit., pp. 269-277.

⁴²² Cfr. Battisti C., *Guida di Primiero* [...], cit., pp. 46-48.

Siror è a un chilometro e mezzo a nord di Fiera e a quasi 800 metri di altezza. Battisti (1912) annota 1.087 abitanti, 149 case, posta, illuminazione elettrica, parecchie osterie con alloggio. Su varie case alcuni affreschi rovinati dal tempo e dalle intemperie. Su una casa costruita nel 1782 si leggeva: «O voi che criticate le opere nostre, fatene di più belle a spese vostre». C'erano belle fontane e lavanderie con tettoie⁴²³.

Ed eccoci alla fabbrica di birra di Martino Orsingher, di cui esiste una descrizione del 1920 scritta in occasione di una perizia eseguita per constatare i danni causati dalla Prima Guerra Mondiale.

«Il fabbricato della Birreria è composto nei sotterranei di quattro locali uso cantina e refrigerio. Al piano terra fabbrica di birra con quattro locali, al primo piano sala grande, veranda, quattro stanze, cucina e dispensa. Il fabbricato è stato costruito parte nel 1892, parte nel 1896 e parte nel 1904. Misura m. 20 x 16, alto m. 8, pari a metri cubi 2.560. Al prezzo ante guerra è valutato circa 17 corone a metro cubo, quindi cor. 43.520⁴²⁴».

La descrizione dei danni subiti durante la guerra, utile per avere altre informazioni sul fabbricato, la riporto più avanti. Dedichiamoci ora alla costruzione e alle varie vicende che interessarono il birrificio, poiché i locali di mescita, la veranda e il grande giardino nel corso degli anni diventarono dei vivaci centri di aggregazione sociale di Primiero.

Nell'ultimo decennio del Novecento Martino Orsingher decise che era giunta l'ora di ampliare le proprie attività. È probabile che l'idea di impiantare una fabbrica di birra gli frullò in testa già quando era in Austria, dove aveva lavorato nella galleria dell'Arlberg e dove aveva aperto una piccola osteria. In Austria esisteva una robusta e secolare tradizione di produzione di birra⁴²⁵ e un consumo notevole. Tornato a Transacqua e ampliate le sue

⁴²³ Su questi aspetti, cfr. i due interessanti pieghevoli: Brunet L., Crepaz M., Faoro A., *Siror: i dipinti e le scritture: una passeggiata alla ricerca dei segni del sacro e dell'ambiente scritto*, Siror (Tn), Comune di Siror, 2007; Brunet L., Crepaz M., Faoro A., *Siror: le acque e le fontane: una passeggiata alla ricerca di rivi, spine, vasche e lavatoi*, Siror (Tn), Comune di Siror, 2006.

⁴²⁴ *Stima dei danni alla Birreria di Martino Orsingher*, in ASP (*Archivio Scrittura Popolare* presso la Fondazione Museo Storico del Trentino), ms. 28, *Archivio privato Nicola Chiavarelli*, Fiera di Primiero.

⁴²⁵ Il riferimento è, tra gli altri, ai birrifici: Hirt (1270) vicino Friesach; Wilten (1305), vicino Innsbruck; Stiegl (1492) a Salisburgo, che ospita un museo della birra di rilievo europeo; Schleppe (1607) a Klagenfurt; alla tradizione familiare dei Wührer (sec. XVII); Villacher (1738), nei pressi di Villach; Dreher (1773) a Vienna; Starkenberg (1811), nell'omonimo castello, vicino Imst.

attività di esercente, Orsingher capì che la produzione locale di birra poteva rivelarsi un'attività redditizia. Era ora di avventurarsi. Le analisi dell'acqua del rio Valserena diedero responso positivo e nel 1891 comprò in località *Nolesca* diversi appezzamenti di terreno e un fabbricato rustico. Il capitale investito (acquisti, costruzioni, attrezzatura e recipienti, compresi un carro e un cavallo) fu di 4.700 fiorini, più 3.000 per il rifornimento di orzo e luppolo⁴²⁶. Socio in affari era un certo Antonio fu Gabriele Dell'Antonio di Predazzo, detto il Bello⁴²⁷.

Il fabbricato era dotato di un macchinario, naturalmente “modernissimo”, dell'impianto per la produzione di ghiaccio, del frigorifero, degli strumenti per la distillazione e la fabbricazione di liquori e acque gasate. L'acqua sorgiva del luogo, convogliata in un acquedotto costruito vicino al birrificio, assieme all'orzo e al luppolo della ditta Traimen di Vienna, erano lavorati da valenti mastri birrai, il primo forse bavarese, e permisero fin da subito la produzione di birre eccellenti⁴²⁸. Una descrizione più dettagliata della fabbrica rivela il coraggio e lo spirito di iniziativa dell'Orsingher, che grazie alle sue qualità aveva ormai impiantato a Siror e a Primiero un'industria che garantiva reddito e lavoro e dava lustro. «Entrati nel primo salone di fronte ai giardini in costruzione, si scorge la colossale caldaia che raccoglie l'orzo e il luppolo, la grande tinozza di fermentazione e l'ampio rinfrescatoio ed analoghe serpentine con un potente getto d'acqua proveniente dal vicino Colle Rivarò, adattissimo pella fabbricazione della birra. Da detto salone partono vari scaricatori pei depositi e questi sono posti nei sotterranei in prossimità alle cantine, per facilitare l'introduzione del prodotto, scorsi i periodi di fermentazione. Le cantine sono opere importanti. Si accede dalla parte settentrionale del fabbricato; accesi i lumi e compita la discesa della prima scala, si entra nella cantina numero uno, successivamente nelle altre quattro, sempre scendendo altre gradinate fino a che nell'ultima la temperatura arriva costantemente a soli 2 gradi sopra lo zero. Costosissima ne è la costruzione, poiché i volti sono tutti coperti di zinco ed hanno l'armatura di sostegno in larice, e sopra uno strato di ghiaccio di oltre un metro. L'ampiezza della cantina di deposito è veramente da ammirarsi quando si pensi che è posta

⁴²⁶ Il luppolo selvatico che cresceva spontaneo nella zona, fino ad alcuni decenni fa veniva raccolto, essiccato e utilizzato per preparare un decotto in caso di costipazione dei bovini.

⁴²⁷ Taufer E., *La «Birraria» di Valserena*, in *Voci di Primiero: bollettino parrocchiale di Siror, Transacqua, Tonadico, Mezzano*, anno LI, n. 9, sett. 1992, p. 10.

⁴²⁸ *Stima dei danni alla Birreria di Martino Orsingher*, cit.

alla profondità di circa 20 metri, e quella sfilata di botti a tre corsi denota da sola l'importanza dell'industria ed il capitale non lieve che venne impiegato. Completa lo stabilimento un grande salone dipinto in azzurro, stile pompeiano, ammobiliato con gusto, dove la bionda cervogia è servita da una kellerina non meno bionda. E quest'ottima birra si può vendere a 20 soldi al litro. Per quante industrie si cesserebbe d'esser tributari ad altri, se in ogni paese ci fossero uomini del coraggio e dell'intraprendenza del sig. Orsingher!⁴²⁹».

L'apertura della fabbrica di birra fu un evento speciale, raccontato dal capo comune Zanetel in un articolo comparso su *La Gazzetta di Trento*: «Un allegro movimento fra la popolazione e ripetute salve di mortai avvertirono che qualche cosa di straordinario succedeva nel villaggio di Siror. In un modesto edificio a *Nolesca* sulla via militare per San Martino la Società Martino Orsingher e Compagno Antonio Dell'Antonio avevano istituito una fabbrica di birra, e quel giorno se ne faceva l'inaugurazione. Tutto il popolo intervenne alla S. Messa solenne fatta celebrare per la circostanza; ed i lieti auguri che accompagnarono i soci nel recarsi ad inaugurare la nuova fabbrica fecero sentire quanto vivo interesse ispirava ad ognuno la loro impresa, e con quanta soddisfazione si vegga nascere fra noi una nuova industria per mezzo della quale resta in paese una grande quantità di denaro, che altrimenti sarebbe in mano agli stranieri. Ben presto l'attivo lavoro con una caldaia della capacità di 10 ettolitri potrà fare un buon deposito, mentre l'esperimentata avvedutezza del sig. Orsingher assicura che non verrà guardato a spese acciò i prodotti riescano eccellenti in modo da stare onoratamente in competenza [sic] colle migliori fabbriche tanto all'interno che all'estero. Il sottoscritto porge le più sincere congratulazioni a tutta la Società, e fa voti che alla felicità del principio corrisponda il più prospero successo. Siror, 27 gennaio 1891⁴³⁰».

La birreria Orsingher divenne presto un luogo di ritrovo, di incontri e di festeggiamenti. Tra i tanti piccoli e grandi eventi, il gioco dei birilli, con la relativa distribuzione dei premi, e il giardino e i locali della birreria pieni di gente di ogni condizione; la musica della banda di Fiera diretta dal maestro Balzari, giunto apposta da Asolo, i fuochi d'artificio e la soddisfazione di

⁴²⁹ *La nuova fabbrica di birra Orsingher a Valserena (Primiero)*, in *L'Alto Adige*, 26 maggio 1893, p. 3, ora anche in *Ci scrivono da Primiero: raccolta delle corrispondenze dai giornali locali*, a cura di Filippi Gilli E., Fiera di Primiero (Tn), Biblioteca intercomunale di Primiero, 2005-2009, vol. I, p. 343.

⁴³⁰ *Nuova industria nella valle del Primiero*, in *La Gazzetta di Trento*, 31 gennaio 1891, p. 3, ora anche in *Ci scrivono da Primiero [...]*, cit., vol. I, p. 307.

tutta la gente e soprattutto dell'Orsingher. Il 23 e il 24 aprile 1894 i grandi festeggiamenti per il quarantesimo delle nozze di Francesco Giuseppe con Elisabetta di Baviera. Ovunque a Fiera sventolare di bandiere e suoni di campane, e a sera lo splendore di mille candele, e poi l'inno imperiale, mortaretti e fuochi d'artificio. E altri suoni e scoppi il mattino dopo, e poi la messa e gli abiti solenni, e il finale del *Te Deum*. Nel primo pomeriggio, ecco arrivare alla birreria Valserena gli impiegati, il podestà, il medico e diversi signori e signore. Il fabbricato, la sala e la veranda parate a festa, con bandiere, festoni, stemmi, emblemi «e le effigie delle Maestà Imperiali che spiccavano sotto un magnifico baldacchino in mezzo a bellissime ghirlande di fiori freschi, destando l'ammirazione di tutti gli astanti»⁴³¹, e ancora la musica della banda, l'allegria, i discorsi delle autorità, fra cui quello del barone di Cles, Capitano distrettuale, ornato di pomposità e retorica, perché «anche qui, in questo angolo remoto, il nostro cuore palpita d'amore caldo e di entusiastica venerazione pel Nostro Augustissimo Monarca e l'Augustissima Sua Consorte, e non meno sincero, non meno leale è l'Evviva che con loro Signori porto agli Augustissimi Sposi. Evviva, Evviva, Evviva»⁴³².

Musica, canti, fuochi d'artificio e allegria fino a sera, poi qualche giorno dopo, la notizia che l'Orsingher ha intenzione di organizzare un «divertimento popolare qui in Fiera, affinché possano prendervi parte tutti, anche quelli dalle mani callose, i quali non poterono assistere alla solennità di martedì»⁴³³.

La produzione della fabbrica era di circa 2.000-3.000 ettolitri l'anno (l'indicazione dei 5.000 ettolitri fornita dal Battisti si riferiva probabilmente alla capacità massima dell'impianto) ed era ad uso e consumo della popolazione di Primiero. Sembra peraltro che questioni di confine politico, di valichi interni, di noli, di imposte aggiuntive e di costi di trasporto indussero o forse obbligarono l'Orsingher alla prudenza sulla qualità e il prezzo delle birre. In ogni caso, nonostante nel frattempo fosse uscito di scena il socio Dell'Antonio, la fabbrica proseguì la sua attività garantendo solidità e qualità alla produzione, alla distribuzione e al consumo. Una pubblicità comparsa sulle pagine dell'*Eco di Primiero*, settimanale stampato a Fiera dal

⁴³¹ 40° Giubileo delle nozze imperiali, in *La Patria*, 1 maggio 1894, pp. 2-3, ora anche in *Ci scrivono da Primiero* [...], cit., vol. I, pp. 380-81.

⁴³² *Ibidem*.

⁴³³ *Ibidem*.

1904 al 1905, utilizzò addirittura una frase di Paolo Mantegazza. La birra di Siror, era definita «*fra le più salubri bevande alcooliche e, l'amarognolo tonico, la ricchezza dei principi alimentari che contiene, la sua facile digeribilità, ne fanno un vero cibo liquido che per molti è anche medicina. Nel nobile estratto d'orzo si gode il lieto umore del vino e la forza del pane*⁴³⁴».

Nel 1905 sorse qualche attrito con un non ben identificato Rizzoli, probabilmente un birraio alle dipendenze dell'Orsingher e non il Rizzoli proprietario della fabbrica di birra di Fontanefredde, in quell'anno assorbita dal birrificio Kräutner di Prato Isarco. Quattro anni dopo sollevò sicuramente molta più maretta l'iniziativa di una società di Canal San Bovo. Questa, visto il successo della fabbrica di Valserena e dello spaccio di birra gestito a Caoria da una certa Domenica Loss fu Sperandio, pensò di imitare l'impresa dell'Orsingher e di costruire perciò una fabbrica di birra in forma di società cooperativa. La reazione a quello che sembrava a tutti gli effetti un progetto concorrenziale fu decisa e tempestiva. In due lettere alla neonata società l'Orsingher dimostrò, dati alla mano, il suo forte dissenso all'operazione, che definì inopportuna e sconveniente. Sulla base dell'esperienza vissuta con la costituzione della Società elettrica Industriale di Primiero⁴³⁵, affermò che le 30.000 corone previste come stanziamento sarebbero bastate appena per l'avviamento dei lavori e per le bottiglie, i barili, le botti, i tini e l'attrezzatura minima. Occorreva calcolare la spesa per i fabbricanti, le cantine, le macchine, gli attrezzi principali, i depositi per le materie prime, il deposito per la birra, l'esposizione del capitale ecc. Orsingher dichiarò che in qualità di proprietario della Fabbrica di birra di Valserena, doveva e riteneva indispensabile tutelare anzitutto i propri interessi e non permettere quindi la nascita di un'altra industria per la produzione di birra. Riteneva il progetto e l'operazione atti invidiosi e cattivi, perciò, per ragioni di giustizia, decise che in ogni paese del Distretto fosse presente un locale di vendita dei propri prodotti. Se fosse stata fondata la nuova fabbrica, avrebbe sospeso la somministrazione di birra a chiunque. Il tutto, ovviamente, per scoraggiare ogni tentativo di impresa e per tutelare venticinque anni di lavoro «energico, complesso, vario ed impareggiabile!»⁴³⁶.

L'Orsingher contestò il preventivo redatto dal presidente della società di

⁴³⁴ Cfr. www.radioprimiero.it/almanacco/04-febbraio.html (cons. 2012-11.2022). La frase è tratta quasi per intero da Mantegazza P., *Quadri della natura umana [...]*, cit., vol. II, p. 25.

⁴³⁵ Cfr. Grosselli R. M., *La casa par far ciar [...]*, cit.

⁴³⁶ Taufer E., *La «Birreria» di Valserena*, in *Voci di Primiero [...]*, cit., p. 11.

Canal San Bovo, un certo Boso, dichiarando i costi della propria fabbrica relativamente al ciclo produttivo, alle spese amministrative e a quelle di distribuzione. Definì il presidente della società di Canal San Bovo «un individuo la cui stabilità industriale lascia molto a desiderare⁴³⁷».

In realtà la fabbrica di Canal San Bovo non vide mai luce, sia per la robusta opposizione dell'Orsingher sia perché probabilmente la neonata società non attrasse sufficienti risorse ed energie. In un *Avviso* del 1909, la direzione della Società Cooperativa per la fabbricazione e lo smercio della birra in Canal San Bovo informava che il 25 gennaio si sarebbe tenuta la seconda sessione dell'assemblea generale nella casa comunale del paese. All'ordine del giorno la relazione del presidente sull'andamento della società; l'assunzione delle firme dei soci nel libro matricola; la determinazione del tempo entro cui versare le quote sociali. All'assemblea furono invitati tutti gli osti e i negozianti del distretto di Primiero e tutte le persone che intendevano entrare come soci nella società. Si sottolineava che se non fossero state sottoscritte almeno 150 quote con la garanzia di 30.000 Corone, la società avrebbe sospeso la propria attività. In tal caso il Comune di Canal San Bovo avrebbe concesso il diritto di usufruire l'acqua a una persona privata, che avrebbe impiantato la fabbrica a sue spese.

Negli archivi, nella bibliografia consultata e nella memoria orale del luogo non esistono tracce dell'avvenuta costruzione della fabbrica, nonostante questa risultasse temporaneamente iscritta negli appositi elenchi della Camera di Commercio e Industria⁴³⁸. Difatti, «le contrastate dispute intercorse col passare del tempo, le attente considerazioni su quanto esposto con diligenza e scrupolosità, contribuivano infine a sventare i temuti propositi concorrenziali tramati dal Boso, mettendo a tacere ogni velleità imprenditoriale dell'associazione dei birrai Canalini»⁴³⁹. È abbastanza verosimile immaginare che in una prima fase la società di Canal San Bovo fu effettivamente costituita, o perlomeno fu iscritta negli appositi elenchi, ma che poi per i motivi descritti l'impresa non fu mai avviata.

Resta il dubbio se la forte opera dissuasiva dell'Orsingher fu dettata solamente dallo spirito competitivo e aziendale o, invece, sia stata ispirata anche

⁴³⁷ *Ibidem*.

⁴³⁸ Camera di Commercio e Industria di Rovereto, *Indirizzi dei commercianti e industriali del Trentino*, Rovereto, Tipografia roveretana, 1910.

⁴³⁹ Taufer E., *La «Birraria» di Valserena*, in *Voci di Primiero* [...], cit., p. 11.

da una vena umanitaria o addirittura filantropica, cioè dalla consapevolezza che l'ipotizzata fabbrica di Canal San Bovo sarebbe stata fallimentare e avrebbe potuto trascinare in un baratro finanziario i soci fondatori.

Fatto sta che l'Orsingher proseguì nella sua attività e nelle numerose altre che lo videro impegnato in attività economiche, culturali e civili. I suoi sforzi imprenditoriali furono premiati. Nel 1913 le birre di Orsingher, del tipo Vienna e Monaco, presentate all'Esposizione Internazionale del Lavoro di Milano e all'Esposizione du Modern Confort di Parigi ottennero prestigiosi riconoscimenti. A Milano Orsingher conquistò il diploma di Gran Croce al Merito e la Medaglia d'Oro; a Parigi il diploma di Gran Premio e la Medaglia d'Oro⁴⁴⁰.

Nella sua attività di produttore di birra e di gestore del locale birreria fu coadiuvato dai figli Antonio⁴⁴¹ e Federico e dalle sette figlie. La birreria fu per molti anni luogo di ritrovo quotidiano per la gente di ogni condizione sociale, punto di incontro e di raduno della comunità di Siror e di Primiero in occasione di feste, celebrazioni, ricorrenze e occasioni ludiche, ricreative e culturali.

La Prima Guerra Mondiale piombò inesorabile sulla vita e l'economia della valle, che divenne zona di guerra. Come altre fabbriche di birra, e come molte realtà produttive e industriali trentine, il birrificio cessò l'attività e lo stabilimento fu abbandonato. Forse il locale di mescita restò aperto, almeno per un breve periodo. A guerra finita si fece il conto dei danni:

«Danneggiata sala officina, necessaria sostituzione quattro travi del mazzino del luppolo – ne furono asportati 600 chilogrammi –, riparazioni al locale uso distilleria, danneggiata caldaia per la produzione di acquavite della capacità di 3 ettolitri, distrutta tina di mescolatura della birra della capacità di 32 ettolitri, asportate due vasche di rame della capacità di l. 50, ro-

⁴⁴⁰ *Ibidem*.

⁴⁴¹ Questi ereditò lo spirito paterno: nato a Fiera nel 1879, fu attivo e aperto a ogni iniziativa utile allo sviluppo sociale e culturale della valle. Commerciante, albergatore, industriale, impresario e membro dell'Agis (Associazione Generale Italiana dello Spettacolo), nel 1911 introdusse il cinematografo a Primiero (ancora celebre un film sulla passione di Gesù, con moltissima gente che andò a vederlo in processione). Fece costruire l'Hotel Iris e fu nell'Associazione Albergatori Italiani. Nel dopoguerra promosse la fondazione di una scuola turistica per cuochi, camerieri e personale amministrativo, in cui insegnò e per la quale scrisse un volume che fece testo in tutte le scuole italiane del settore (*Personale d'albergo*, Milano, Touring Club, 1956). Fu tra i fondatori della Società per il Turismo e membro di un comitato per la creazione di un museo dedicato a Luigi Negrelli. Morì nel 1967. Cfr. www.radioprimerio.it/almanacco/27-luglio.html (cons. 2012-10.2022).

vinata una macchina del gas, distrutta un'entrata a vetri divisoria, rovinato il soffitto della veranda, che necessita della sostituzione di 10 travi, rifacimento del soffitto di due stanze, rifacimento della copertura di altre due verande, distrutti due km. di linea telefonica e gli apparati di collegamento con Fiera, completamente distrutta l'installazione elettrica e i relativi accessori, distrutti 387 vetri per quasi 60 metri quadrati, trafugata una stufa in olle, ostruiti 150 m. di acquedotto costruito nel 1914, distrutta l'edicola alla presa dell'acqua e la recinzione di un prato, distrutta la ghiacciaia "uso svedese" in legno di m. 12x6x4,50, con doppia parete in larice, piena di ghiaccio, distrutto il mulino, i relativi accessori e il canale in legno, distrutti quattro *glorietti*, i gradini di una scala in pietra, il muro di sostegno di un orto, la legnaia, asportate due colonne in cemento e rotto un capitello, rotta caldaia in ghisa per la pece più altri danneggiamenti minori⁴⁴²». Prima della guerra il fabbricato valeva 43.520 corone; la stima dei danni fu di oltre 4.100 corone.

Nonostante tutto, alla fine del 1917 Martino Orsingher anticipò una somma consistente per riparare i danni subiti dalla centrale elettrica di Primiero⁴⁴³.

Non sono rintracciabili i documenti d'archivio che dimostrino il versamento all'Orsingher dell'indennità per i danni subiti dalla guerra. È assai probabile peraltro che l'imprenditore fu indennizzato ed è certo che la fabbrica riprese la produzione (nel 1925 produsse 1.392 ettolitri di birra⁴⁴⁴), proseguendola sicuramente fino al 1927⁴⁴⁵ ma, secondo la memoria orale familiare, fino al 1929, quando la fabbrica di Siror, dopo anni di lento declino, non poté più reggere la concorrenza della fabbrica di birra Pedavena dei fratelli Luciani e fu assorbita dalla Fabbrica di birra Pedavena⁴⁴⁶. Martino Orsingher morì otto anni dopo, a ottant'anni⁴⁴⁷.

⁴⁴² *Stima dei danni alla Birreria di Martino Orsingher [...]*, cit.

⁴⁴³ Cfr. Grosselli, R. M., *La casa par far ciar [...]*, cit., p. 49.

⁴⁴⁴ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra [...]*, cit. p. 42.

⁴⁴⁵ Camera di Commercio e Industria, *Indirizzi dei commercianti e industriali del Trentino*, Rovereto, Tipografia roveretana, 1927.

⁴⁴⁶ Leggermente diverse le date riportate in *Fabbrica Birra Pedavena, 1897-1997: [...]*, cit., p. 13: «All'integrazione verticale del sistema produttivo e della distribuzione corrispose un processo di "espansione orizzontale", con la progressiva acquisizione di alcune fabbriche minori, costrette a cedere alla concorrenza: fu così che, verso la metà degli anni Venti, furono annesse allo stabilimento di Pedavena le antiche fabbriche di birra di Venezia, Piovene Rocchette (Vicenza), Primiero e Longarone».

⁴⁴⁷ Documentazione e riferimenti diversi alla birra a Primiero sono nello schedario del progetto *Sapori Saperi* (Rete della Storia e della Memoria di Primiero), schede nn. 13, 14, 83, 84,

Oltre alla birra, il territorio di Primiero vantò tra le sue specialità il premiato Fernet Primiero della fabbrica liquori e sciroppi di Carlo Weiss. La pubblicità raccomandava che non dovesse mancare in nessun albergo, caffè e ristorante. Lo descriveva come il più vecchio e rinomato Fernet del Trentino, confezionato a base di radici ed erbe raccolte sulle montagne della vallata. Corroborante, tonico, aperitivo, digestivo, da gustare puro o con gazzosa o selz. Bibita “rinfrescativa” di ottimo sapore, raccomandata da molte autorità mediche. Il liquore doveva però vedersela, tra le molte bevande che vantavano proprietà medicamentose, con il vino di china ferruginoso Serravallo di Trieste: tonico, ricostituente, raccomandato da oltre 8.000 medici alle persone deboli, anemiche, nervose o convalescenti. Sapore squisito, premiato con 23 medaglie in varie esposizioni⁴⁴⁸.

8. Castello Tesino

Fabbrica di Birra Gaspare Sordo

Le notizie su questa fabbrica sono poche e frammentarie. Durante la Prima Guerra Mondiale l'Archivio Comunale è stato parzialmente distrutto e molti documenti sono andati dispersi. Diversi abitanti, anche anziani, non sanno o non ricordano che nel loro paese è esistita una fabbrica di birra: tranne qualche caso isolato, le poche informazioni che ho raccolto sono vaghe e insufficienti a tratteggiare la storia di questa fabbrica. La brevità della sua vita, forse una decina di anni, unita agli sconvolgimenti e ai danni della guerra e al venir meno delle persone e dei loro ricordi, hanno contribuito a cancellarne quasi completamente le tracce e la memoria. Qualche informazione si trova in una pubblicazione di storia locale⁴⁴⁹.

152, 160, 162, 412, 424, 467, 480, 482, 521, 523, 683, 685, 688, 736, 965, 989, 990-993, 1060, 1149, 1150, 1233. Più in generale, cfr. *Sapori saperi: storia e memoria dell'alimentazione a Primiero*, testi di Antonelli Q. et al., a cura di Bettega G., Fiera di Primiero (Tn), Comprensorio di Primiero, 2003.

⁴⁴⁸ Inserzioni pubblicitarie in Battisti C., *Guida di Primiero [...]*, cit.

⁴⁴⁹ Pasqualini E., *I racconti di Castelletino*, Borgo Valsugana (Tn), Gaiardo, 1988-'89, pp. 234-37.

Castello Tesino sorge all'estremo margine orientale dell'altopiano del Tesino, sul pendio della conca formata dalle propaggini occidentali del monte Picosta. Nel 1930 la valle fu descritta come «assai ricca di praterie, di pascoli e di boschi⁴⁵⁰». La pastorizia era molto sviluppata e si allevavano diverse migliaia di pecore. Accanto alle risorse agrosilvopastorali, «grande impulso vi ebbe l'industria e il commercio. I tesinati, gente sveglia, laboriosa e intraprendente, cominciarono sin dal 1600 a darsi al commercio girovago, dapprima delle pietre da fucile, poi delle stampe e delle immagini sacre, emigrando, per gran parte dell'anno o per periodi anche più lunghi, nei diversi paesi d'Europa, in Italia, in Francia, nel Belgio, in Polonia, in Germania, in Austria, e, sopra tutto, nella Russia, dove molti crearono floride aziende e arricchirono⁴⁵¹».

La prima guerra mondiale si abbatté pesantemente sulla valle, soprattutto dal 15 maggio 1916, quando iniziò la *Strafexpedition*, l'offensiva con cui l'esercito austriaco intendeva, tra l'altro, aprirsi un varco in Valsugana per calare su Bassano. Alla fine dei combattimenti i danni di guerra furono impressionanti: a Castello 367 case distrutte e le altre 170 danneggiate.

Come altri paesi della valle, Castello risorse dopo il conflitto. «Dai cumuli di macerie è nato un paese nuovo: lungo le vie più larghe e sulle piazze meno anguste sono sorte, al posto delle vecchie catapecchie coperte di *scàndole*, case spaziose e pulite, palazzi e villette, mentre alberghi convenientemente attrezzati succedevano alle modeste locande di una volta e viali e passeggi si ornavano di piante ricche di ombra e di frescura⁴⁵²».

Non si sa esattamente quali furono le motivazioni che spinsero Gaspare Sordo (*Rossetto-Biotón*) ad avviare una fabbrica per la produzione di birra. Probabilmente concorsero fattori diversi. Un ruolo potrebbero averlo avuto le prime avvisaglie del turismo⁴⁵³, un fenomeno che si sarebbe però svilup-

⁴⁵⁰ Ferrari O., *Guida turistica della Valle di Tesino*, Pieve Tesino (Tn), Società di Abbellimento Colle di S. Sebastiano, 1930, p. 8. Nel volumetto, nessun cenno alla fabbrica di birra.

⁴⁵¹ Ibidem. Per un quadro generale e per approfondimenti sul commercio girovago, cfr. <https://www.museopervia.it/storia/> (cons. 10.2022).

⁴⁵² Ferrari O., *Guida turistica della Valle di Tesino* [...], cit., p. 55. Tra gli aspetti che caratterizzano la valle, l'utilizzo, nel passato e nel presente, di costumi tradizionali, in particolare da parte delle donne. Il turismo si sviluppò a partire dalla fine dell'Ottocento e poi in misura sempre maggiore dopo la prima guerra. A Pieve Tesino, a pochi chilometri da Castello, nel 1881 nacque Alcide Degasperì.

⁴⁵³ Nel 1881 a Pieve Tesino nacque la Società di imboschimento del Colle di San Sebastiano, affinché fosse di ornamento e decoro al villaggio. L'anno successivo si costituì una Società Per Azioni per la costruzione dell'Albergo Tesino.

pato in maniera più compiuta e organizzata solamente dopo la guerra. È difficile anche capire quanto e come abbiano potuto influire in particolare il turismo termale e la relativa vicinanza a Roncegno, le cui fonti minerali furono scoperte nel 1857⁴⁵⁴, e a Levico-Vetriolo, la cui fama di luogo di cura termale si sviluppò tra la metà dell'Ottocento e la Prima Guerra Mondiale.

Fattori importanti per l'avvio della produzione di birra furono le vicende economiche del territorio e quelle più strettamente famigliari. Il padre di Gaspare, omonimo, possedeva a Roncegno una filanda che ebbe discreta fortuna. Morì alla fine dell'Ottocento. Tra il 1855 e il 1859 l'epidemia di pebrina diminuì drasticamente il numero delle filande. Quelle rimaste, col passare degli anni divennero tecnologicamente arretrate. Nella famiglia Sordo «alla morte del padre, i figli si ritrovarono proprietari di una bella sostanza. Chiusero la fabbrica perché ormai avrebbero dovuto battere la concorrenza di molte altre filande sorte con macchinari più moderni e si dedicarono ad altre attività⁴⁵⁵». Un figlio, Giuseppe, aprì un negozio di stoffe, biancheria e merceria a Levico; un altro, Antonio, aprì due negozi di generi alimentari a Levico e a Marter; Gaspare, il primogenito, ritornò a Castello Tesino con la madre, ci restò e costruì la fabbrica di birra, un'attività che evidentemente gli sembrò redditizia. Prima, però, sfruttò un filone di argilla in località *Ródena*. Costruì una piccola fabbrica di laterizi, con forno di cottura a pedale per la produzione di vasi di terracotta (*caìni*, cioè vassoi, bacili; *scuèle*, cioè scodelle, e pignatte), ma alla fine si limitò a produrre solamente mattoni pieni e coppi da usare al posto delle *scandole*⁴⁵⁶. L'attività, che sembrava promettente, ter-

⁴⁵⁴ «Il dott. Paoli “si recò sul luogo e capì trattarsi di un'acqua minerale ricchissima di ferro. La sperimentò contro la clorosi e la pellagra, e nelle convalescenze di malattie lunghe ed esaurienti. Ne ebbe buoni risultati, usò di quell'acqua come bagno, e mise a parte della cosa i colleghi vicini. Di un abbandonato edificio per la trattura della seta, fece uno stabilimento che, malgrado difettasse di tutto, fu piuttosto frequentato da forestieri” (O. Brentari, 1891). Per iniziativa dell'Associazione per Azioni del Bagno di Roncegno sorse uno stabilimento di cura idrominerali. Nel 1873 la Società balneare di Roncegno diede inizio all'evoluzione del centro termale, grazie soprattutto ai fratelli Girolamo e Francesco Waiz di Borgo. Tra l'altro, costoro incaricarono Ardengo Soffici di decorare il salone dello stabilimento». Testo tratto da <https://www.comune.roncegnoterme.tn.it/Vivi-Roncegno-Terme/Luoghi-e-punti-di-interesse/Storia> (cons. 2012-10.2022).

⁴⁵⁵ Pasqualini E., *I racconti di Casteltésino* [...], cit., pp. 237-38.

⁴⁵⁶ Assicelle di legno tagliate con una scure apposta in senso verticale, seguendo le fibre, utilizzate per la copertura dei tetti. Per questi e altri termini dialettali, cfr. Biasetto A., *Dizionario Tesino: dialetto e dèrgo de Castèl Tasìn*, Rovereto, Ed. Osiride, 1996.

minò invece abbastanza presto per l'esaurimento del modesto filone di argilla, motivo che spinse Gaspare a intraprendere una nuova avventura.

La produzione della birra iniziò nell'ultimo decennio dell'Ottocento. Il birrificio fu costruito quasi a ridosso della *Molizza*, un ampio piazzale che nei giorni di San Luca e San Matteo ospitava la fiera del bestiame e dove ogni tanto c'erano la giostra dei cavalli, l'albero della cuccagna, il tiro al bersaglio e d'estate le gare di bocce. I vincitori alle bocce erano premiati con le *tòzole* e i piccoli boccali della vicina birreria.

Tutte le fasi di produzione della birra, ovvero la lavorazione dell'orzo talito e del luppolo, l'approvvigionamento del ghiaccio e l'imbottigliamento, erano manuali. Pasqualini riferisce che in una prima fase l'orzo, cui veniva aggiunto il luppolo per dare alla birra le note amarognole, veniva bollito nell'acqua in grandi caldaie simili a quelle che si usavano per lavorare il latte nelle malghe. Il liquido era poi versato in cisterne stivate nei sotterranei, dove veniva mescolato a mano e lasciato fermentare per settimane. Quando il miscuglio sciroposo aveva raggiunto la giusta gradazione alcolica, si lasciava depositare fino a che diventava limpido e biondo ed era pronto per essere imbottigliato. La birra era conservata in barilotti di legno e in bottiglie di vetro col tappo di ceramica bianca. Il tappo era fissato al collo della bottiglia con una leva di ferro a scatto che ne permetteva l'apertura.

L'orzo utilizzato nel birrificio proveniva dal Tesino, non si sa se da coltivazioni della fabbrica o se, più verosimilmente, acquistato da famiglie del luogo. Quando la stagione era avversa e i grani non giungevano a piena maturazione, il cereale era acquistato in Valsugana. Il luppolo era importato dalla Boemia perché quello locale, spontaneo, era meno pregiato⁴⁵⁷, tuttavia non è da escludere che in qualche occasione Gaspare Sordo lo abbia utilizzato. Il ghiaccio era ricavato nel piazzale *Molizza*. Nelle sere d'inverno un operaio, o lo stesso proprietario della fabbrica, versava sul terreno parecchie secchiate d'acqua. Lo strato di ghiaccio cresceva col passare dei giorni fino a diventare una pista di pattinaggio. Veniva infine tagliato in grossi blocchi e trasportato in un grande avvolto della fabbrica, privo di finestre, talmente freddo che il ghiaccio si conservava anche durante l'estate. Il ghiaccio refrigerava la birra contenuta nelle cisterne di rame e nei barilotti del deposito soprastante.

⁴⁵⁷ I germogli, nel dialetto locale chiamati *brustàndoli*, e le foglie più tenere delle piante di luppolo spontaneo, si consumavano nella minestra di riso oppure conditi come le ortiche, gli asparagi selvatici e le *sièrle*, cioè i denti di leone (tarassaco).

La birra era smerciata perlopiù nelle osterie e in altri locali di mescita del Tesino e dei paesi vicini a Borgo Valsugana, ma numerose compagnie di Pieve, Cinte e Bieno andavano a berla nel luogo di produzione. Da queste informazioni si deduce che la fabbrica era di piccole dimensioni, sicuramente più modesta, ad esempio, del quasi contemporaneo birrificio Orsinger a Siror.

Per la fabbrica di Gaspare Sordo la costruzione della ferrovia della Valsugana (1896-1910) invece di rappresentare un'opportunità si rivelò un evento sfavorevole. Nella zona iniziò ad arrivare e a essere commercializzata la birra prodotta a Gossensaß-Colle Isarco, un po' più forte ma anche, viste le differenti dimensioni delle due fabbriche, meno costosa.

Nel 1905 Gaspare Sordo morì. Gli eredi vendettero ai fratelli Luciani del birrificio Pedavena gran parte delle cisterne di rame e dei macchinari. L'edificio della fabbrica di birra, in seguito convertito nell'Albergo e Birreria Italia da Pietro Fattore *Biotón*, è stato successivamente ristrutturato ricavandone abitazioni private.

9. Castelfondo-Brez

Fabbrica Sociale di Birra Alta Anaunia-Castelfondo

C'è un legame forte che unisce le avventure di vita e di lavoro di Ernesto Corazza di Brez, Ernesto Segna di Salobbi (coscritti del 1881), e Daniele Flaim di Tregiovo (1880): nel 1909 si misero in società e iniziarono a produrre birra in alta Val di Non. Avevano appena finito di sputare sangue e sudore nelle miniere di carbone di Hazleton, in Pennsylvania, dove erano emigrati verso il 1897.

Ma c'è un altro filo, o forse più di uno, che lega i tre birrai nonesi con altri emigrati, valligiani e no. È più sottile, ma c'è. Che dire, per esempio, di un certo Emanuele Tasin di Covelo, nella Valle dei Laghi, sbarcato negli Stati Uniti nel 1882? Prima fece il taglialegna, poi l'imbottigliatore di birra a Freeland, vicino a Hazleton, e alla fine gestì un hotel: divenne ricco e diresse una banca. Commerciante di birra, e poi di latte, fu anche un certo Albino Matuella di Mezzolombardo. Emigrato nel 1891, visse anche lui ad Hazleton. E cosa dobbiamo pensare di Davide Pizzoli di Tuenno, in Val di Non, sbarcato negli Stati Uniti verso il 1898? Dopo aver fatto il minatore, nel 1907 iniziò a commerciare birra a Atlas, vicino a Monte Carmelo e alla zona carbonifera di Hazleton. Sarebbe diventato banchiere e filantropo.

Giovanni Gramola di Deggiano, in Val di Sole, commerciò birra nella “colonia” trentina di Monte Carmelo. Tra i primi a stabilirsi ad Hazleton ci fu anche un certo Willy, di Dambel. Lo chiamavano “Willy del *salgar*” perché viveva in una baracca costruita sotto un salice: commerciava liquori e birra e giocava alla morra, lì, sotto il salice⁴⁵⁸.

Insomma, viene da pensare che la produzione della birra sia arrivata a Brez e Castelfondo passando per le miniere di carbone di Hazleton, in Pennsylvania. I tre emigrati nonesi ad Hazleton bevvero birra. Non li abbiamo visti ma lo fecero. E forse sentirono parlare di uno o più delle migliaia di birrifici che nel corso di due secoli erano sorti nei territori strappati ai nativi con violenze brutali. Nel 1873 negli Stati Uniti c'erano 4.000 birrifici che producevano una media di 2.800 barili a testa. Il primo lo aveva fondato a Nuova Amsterdam, la futura New York, un olandese: era il 1613⁴⁵⁹. Alla fine dell'Ottocento a New York con pochi spiccioli si poteva bere un grande bicchiere di birra e mangiare minestra, *sandwiches*, salame e formaggio⁴⁶⁰.

È anche possibile che i tre nonesi fiutarono in anticipo, o ne ebbero consapevolezza una volta tornati, che in alta Val di Non stava per iniziare una ricca stagione turistica aristocratica⁴⁶¹, fatto sta che nel 1909 Ernesto Coraz-

⁴⁵⁸ Cfr. Amistadi G., *Tridentinità transoceanica*, rist. anast., a cura di Franchini A., Trento, Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto, 1988, in particolare le pp. 175-76; 182-84; 217-18; 231-32.

⁴⁵⁹ Cfr. Bamforth C., *Birra e vino*: [...], cit., pp. 46-47.

⁴⁶⁰ *Ivi*, p. 274.

⁴⁶¹ «Nel 1885, quando fu terminata la strada della Mendola [...] un'imprenditrice sudtirolese, Maria Spretter, acquistò la vecchia locanda *Mendelhof* con i relativi boschi e i prati circostanti. La locanda divenne un prestigioso albergo alpino, destinato ad ospitare, tra gli altri, la coppia imperiale nel 1894. Il traffico turistico della Mendola registrò un ulteriore aumento nel 1902, quando fu inaugurata la funicolare, lunga più di due chilometri, che andava a collegare il passo con Caldaro, da cui si poteva raggiungere comodamente Bolzano grazie alla ferrovia transatesina. Pochi anni più tardi, nel 1909, il passo della Mendola poté essere raggiunto anche dal versante della Val di Non, grazie all'apertura di una tranvia locale, realizzata con un finanziamento della Banca cattolica trentina e della Banca industriale di Trento. Tra il 1902 e il 1903 venne realizzato l'Hotel “Al Passo della Mendola”, sempre su iniziativa della famiglia Spretter. Questa struttura era dotata di 200 stanze, per un totale di 300 letti disponibili; disponeva di un centro idroterapico di prim'ordine ed era aperta tutto l'anno, anche se l'affluenza turistica era più consistente nei mesi da aprile a settembre, quando il clima era più mite. Accanto agli Spretter, un altro gruppo sudtirolese operava in quegli anni, quello guidato da Walter Schrott, che nel 1896 aveva aperto il lussuoso Hotel Penegal. Nello stesso anno un'inserzione nell'almanacco dell'Associazione per il Turismo nel Tirolo richiamava l'attenzione

za, Ernesto Segna e Daniele Flaim avevano le idee chiare. Acquistarono un terreno tra Brez e Castelfondo e fecero analizzare l'acqua di una sorgente a monte. I risultati furono ottimi e chiesero il permesso di edificare una fabbrica di birra. I disegni per l'installazione dell'impianto frigorifero furono commissionati a una società di Augusta, in Baviera. La località scelta per la costruzione della fabbrica fu *Pont*, nel Comune di Castelfondo, dove si coltivava la vite, come del resto in molte zone della valle⁴⁶². La commissione che esaminò la domanda concesse l'autorizzazione previa modifica della facciata. L'anno dopo i tre soci chiesero di aggiungere un manufatto per installare un macchinario elettrico per il raffreddamento dei locali. La domanda fu accolta, salvo nullaosta del Capitanato Distrettuale di Cles, che a ottobre del 1910 scrisse una lettera a Ernesto Corazza⁴⁶³ chiedendo una serie di interventi migliorativi. La costruzione, iniziata a maggio del 1909, terminò a gennaio del 1910: in autunno fu installato il macchinario frigorifero e furono ultimati i lavori⁴⁶⁴. La produzione della birra iniziò il 23 marzo.

L'edificio fu costruito in una località isolata. Era composto da un piano terra, con le caldaie per la fabbricazione della birra, da due piani elevati e da un ampio sottotetto. Nella parte posteriore del pianterreno c'erano la ghiacciaia e la cantina-deposito, mentre nell'angolo a sera-mezzogiorno si apriva un locale per lo spaccio al dettaglio. Il primo piano, dove erano stati ricavati una stanza di controllo per la imperial-regia guardia di finanza, una cancelleria e un cesso, era una sorta di proseguimento del pianoterra. Dalla stanza di controllo per la guardia di finanza, tramite un poggiolo si accedeva alla piattaforma per la *mescolazione* della birra. Dal secondo piano si raggiungevano la cantina di fermentazione, una piattaforma per il refrigeratore e per

su questo nuovo albergo a prezzi particolarmente favorevoli; questo, però, non significava che i suoi ospiti non fossero danarosi: tra di loro c'era anche il successore al trono, assassinato a Sarajevo, Francesco Ferdinando, che trovò guarigione da una malattia polmonare proprio grazie al clima salubre della Mendola». Cfr. Gobber E., *Per una storia del turismo in Trentino: [...] cit.*, pp. 80-81.

⁴⁶² Per approfondimenti, cfr. Giovannini A., *L'ultima vigna: il Gropello della Val di Non*, Trento, Publilux, 2000; Pancheri R., Perini A., Ruffini B., Visintin M., *Il Gropello di Revò: una storia di vino e cooperazione*, Trento, Provincia autonoma di Trento - Revò (Tn), Cooperativa Produttori Vino di Montagna, 2009.

⁴⁶³ ASCC, 1923, Busta 123, fasc. 10/11, *Carteggio e Atti - Fabbrica di birra - Trattative 1910-1923: Lettera del Capitano Distrettuale di Cles a Ernesto Corazza e Consorti*, 10 ottobre 1910.

⁴⁶⁴ *Bollettino Mensile dell'Unione Trentina per Imprese Elettriche (U.T.I.E.)*, anno I, n. 5, novembre 1910, Trento, p. 60.

il frantoio del malto. Il secondo piano ospitava il dormitorio, lo spogliatoio, il lavatoio e il refettorio per gli operai, più la cucina e uno stanzino per la cuoca. Nel sottotetto c'erano un bacino per il raffreddamento della birra e il deposito dell'acqua.

Nella lettera di approvazione del progetto il Capitanato richiese l'esecuzione di diverse modifiche e migliorie sostanziali, tra cui la sostituzione della scala di legno con una in materiale incombustibile, murata. Il cesso doveva essere costruito con risciacquamento automatico (*closet*) e l'adiacente urinatoio doveva avere acqua corrente. Si richiedeva un altro cesso per il personale, per i frequentatori dello spaccio e per i carrettieri. I sedili dovevano essere di materiale impermeabile. Tramite acqua corrente bisognava condurre le materie fecali e gli scoli della fabbrica in un tombino per poi farle confluire in una fossa coperta a dispersione, da costruire nel prato sottostante. La copertura della fossa doveva essere tale da impedire che le eventuali esalazioni infettassero l'aria.

L'acqua destinata alla fabbricazione della birra veniva prelevata da una sorgente posta a circa 250 metri a nord del fabbricato. Fu analizzata dal medico d'ufficio e giudicata potabile e ineccepibile. Nel dormitorio gli operai dovevano disporre di uno spazio di un metro di aria; per ogni operaio era richiesto un letto separato provvisto di materasso, cuscino, lenzuola e coperte. Varie disposizioni di carattere edile furono dettate anche per la salvaguardia della salute e per la sicurezza degli operai (apertura finestre, rinforzi, ringhiere, parapetti ecc.). Agli inizi degli anni '20, dirimpetto alla fabbrica fu costruita una grande veranda dove si poteva bere la birra e mangiare, il tutto al riparo dalla polvere della strada e dalle temperature "fresche" del posto.

I tre soci contribuirono con le loro braccia e le loro mani alla realizzazione del fabbricato. Una porzione di terra vicina al birrificio fu destinata alla coltivazione dell'orzo. Oggi in alcune zone circostanti il birrificio crescono molte piante di luppolo, quindi forse una parte del luppolo necessario alla preparazione della birra veniva raccolta sul posto, non si sa se da piante spontanee o, più probabilmente, coltivate. La birra era prodotta sotto la guida di un mastro birraio (*Braumeister*) della Moravia. Conservata in grosse botti, era trasportata in Val di Non e in Val di Sole con un carro trainato da muli o cavalli, sostituito poi da un camion Fiat Vienna. Il commercio e la vendita erano estesi anche a Trento⁴⁶⁵.

⁴⁶⁵ Flaim O. P., *Paul racconta*, in *N.O.S. Magazine*, n. 8, Cles, 2002, p. 24. In questo e nel te-

La qualità del prodotto fu subito apprezzata. Nel 1911 la birra di Castelfondo fu definita la migliore di tutte e conquistò il Grande Diploma d'Onore e la Medaglia d'Oro all'Esposizione di Roma, titoli di cui si sarebbe sempre fregiata⁴⁶⁶.

La prima ragione sociale del birrificio fu *Fabbrica Sociale di Birra Alta Anaunia-Castelfondo*, tuttavia già nel 1913, appena sei anni dopo la fondazione, la fabbrica subì una serie di contraccolpi causati da fattori economici e da alcuni contrasti interni. Verso il 1912-'13 sorsero delle questioni fra i soci e Daniele Flaim vendette la sua parte. Richiamato alle armi, fu spedito sul fronte in Russia. Ferito e fatto prigioniero, lavorò in Siberia in una grande fattoria fino alla rivoluzione bolscevica. Rientrò in Val di Non alla fine della guerra⁴⁶⁷.

Con lo scoppio della guerra la fabbrica interruppe la produzione per la mancanza di manodopera e di orzo. Parte del prodotto dei campi, in particolare cereali, dei capi di bestiame e molti macchinari e strumenti in rame furono requisiti dalle autorità militari.

A guerra finita, allontanatisi i Flaim, nella proprietà della fabbrica subentrarono come soci Ruffini, Avancini e altri Corazza. La fabbrica, circondata da un bosco folto e da bei prati, visse una breve stagione di rilancio: «Il suo prodotto va ora sempre più estendendosi. La produzione nel 1921/'22 ammonta a 2.500 ettolitri⁴⁶⁸», paragonabile, quindi, a quella di un piccolo birrificio di oggi. Verso la metà degli anni Venti sorsero nuovi problemi e complicazioni, causati dagli alti costi di trasporto e dalla situazione economica nazionale e internazionale. Nel 1925 la produzione si era più che dimezzata (1.029 ettolitri⁴⁶⁹). La promulgazione della legge nazionale "Quota Novanta" mise alle strette la fabbrica. Agli inizi del 1928 i grandi gruppi industriali avevano sostanzialmente superato la crisi, mentre le piccole aziende si dibattevano ancora in una serie di difficoltà economiche. La fabbrica di birra sep-

sto della nota successiva, sono citati come soci anche altre persone e il fratello, peraltro senza nome, di Daniele Flaim.

⁴⁶⁶ Cananzi L., *Industria birra Trentina: Castelfondo: Quando a Castelfondo si produceva la birra: seconda parte*, in *Il Barattolo*, n. 122, settembre-ottobre 2002, Milano, pubbl. fuori commercio ris. ai soci.

⁴⁶⁷ Flaim O. P., *Paul racconta [...]*, cit.

⁴⁶⁸ *Fondo. Valle di Non*, manoscritto anonimo, 1926. ASCF, Busta VII-3, Carteggio e Atti 1926, Cat. I-IV, f. 1, cat I.

⁴⁶⁹ Leonardi A., *L'industria tirolese della birra [...]*, cit., p. 42.

pe resistere agli urti, ma si espose pericolosamente nei confronti della Cassa Rurale di riferimento. Alcune note del 1929 raccontano che «per i bisogni del consumo locale (Val di Non e di Sole e zone di Bolzano, Trento e Rovereto) funziona già dal 1911 [sic] una fabbrica di birra la quale originariamente si chiamava Fabbrica Sociale di Birra Alta Anaunia Castelfondo. La ragione sociale è ora mutata in quella di *Industria Birra Trentina*. Sita in un magnifico sfondo alpino, questa fabbrica fornisce una produzione abbastanza notevole di birra, la quale è apprezzata anche perché è confezionata sotto la direzione di tecnici provetti. Fanno parte della Società che esercisce l'industria i signori Faustino Anselmi, Ermenegildo Fox, Federico Menghini, Giovanni Avancini, Carlo Ossana, Camillo Moncher e Mario Zendron⁴⁷⁰».

Nel corso degli anni, quindi, la fabbrica mutò più volte ragione sociale e rinnovò completamente la componente societaria. Nata come *Fabbrica Sociale di Birra Alta Anaunia*, dopo la fine della guerra diventò *Industria Birra Trentina di Castelfondo*. Quando nel 1928-'30 il Comune di Castelfondo fu soppresso e diventò frazione di Brez, la fabbrica fu chiamata *Industria Birra Trentina Brez*.

Alla metà degli anni Trenta, rimasti nella memoria collettiva come un periodo di privazione e miseria, il birrificio attraversò una nuova crisi. Venne a galla una questione spinosa legata a un debito di 120.000 Lire contratto dal birrificio con la Cassa Rurale di Brez, il cui presidente, Giovanni Avancini, che era stato capocomune, era anche direttore del birrificio, cariche da cui fu allontanato nel 1934⁴⁷¹. Qualcosa, ai margini della storia, confluiva anche allora.

La fabbrica si stava avviando verso la fine. Oggi diversi abitanti di Brez e Castelfondo raccontano che la birreria fallì essenzialmente perché la Forst acquistò la concessione dell'acqua utilizzata per la produzione della birra. Si dice anche che la vendita della concessione fu un'iniziativa spericolata portata a termine da alcuni soci all'insaputa di altri. In ogni caso, è certo, come si è già ricordato, che dalla fine degli anni Venti la Forst per eliminare la concorrenza iniziò ad assorbire diverse fabbriche, tra cui la Bernardi di Predazzo nel 1929 e la Maffei di Rovereto nel 1930.

⁴⁷⁰ *Industrie idroelettriche del legno e attività costruttive*, in *Attività della Venezia Tridentina: il presente opuscolo viene pubblicato in occasione della 7. mostra regionale nel padiglione della Venezia Tridentina alla Fiera campionaria di Milano (12-27 aprile 1930-A.VIII)*, a cura di Condini C., Trento, Scotoni, 1930, p. 73.

⁴⁷¹ Cananzi L., *Industria birra Trentina* [...], cit.

L'insieme di questi fattori determinò nel 1937 il fallimento e la chiusura definitiva del birrificio, l'anno successivo acquistato da Adolfo Della Chiesa di Salobbi. La costruzione, privata di macchinari, strumenti e attrezzature, fu adibita a segheria per la produzione di legname da opera, e dopo la Seconda Guerra Mondiale fu venduta a un certo Attilio Buffoli di Brescia, che a sua volta la utilizzò per produrre imballaggi in legno, mentre Adolfo Della Chiesa conservò la proprietà della costruzione di fronte, utilizzandone una parte come segheria e un'altra come bar e trattoria con possibilità di alloggio in due-tre stanze. Nel dopoguerra bar e trattoria furono luogo di ritrovo e socializzazione frequentato da gente dei paesi vicini per balli domenicali, feste, veglioni, con il consueto contorno di corteggiamenti, libagioni e qualche inevitabile rissa. La segheria Della Chiesa e il bar trattoria chiusero nel 1962, mentre la successiva gestione della trattoria-pizzeria continuò fino a metà degli anni Ottanta⁴⁷².

10. Borgo Valsugana

Fabbrica di Birra Fratelli Boso & Moranduzzo

La birreria, situata alle Valli di Borgo, misurava all'incirca 22 metri di lunghezza e 11 di larghezza. Nei sotterranei c'erano le cantine, la cantina di fermentazione, il deposito del carbone, i motori e le pompe. Al piano terra il deposito delle bottiglie, piene e vuote; lo spogliatoio e il lavatoio, i locali della finanza, uno studio, la sala di cottura con la caldaia e il tino del torbido. Al primo piano il magazzino del malto, i refrigeratori, il magazzino del luppolo, la stanza del capo birraio, un cassone. Al secondo piano i rinfrescatoi, il serbatoio dell'acqua calda, il laminatoio⁴⁷³. Nel cortile, una casetta era destinata agli assaggi e alla mescita.

La storia di questa fabbrica fu breve e sfortunata. Il materiale d'archivio più utile e interessante per tracciarne il profilo è una lettera del 12 aprile 1931 scritta da Metilde e Clorinda Boso: la prima era vedova di Erminio

⁴⁷² Per la stesura del testo ho utilizzato brani di testimonianze orali raccolte a Castelfondo in colloqui con Alfonso Bonini, Adolfo Ianes e Giuseppe Zambotti, che custodisce oggetti e documenti interessanti. Cfr. anche Ruffini B., *L'Onoranda Comunità di Brez*, Brez (Tn), Comune di Brez, 2005, p. 159.

⁴⁷³ ASCB, Busta 178, *Carteggio e Atti 1912, Permessi di costruzione*.

Boso, la seconda era procuratrice del marito Annibale Boso. Il destinatario è Benito Mussolini. Nella lettera le due donne chiedevano il riesame della vertenza relativa al risarcimento dei danni di guerra subiti dalla fabbrica e riassumevano la cronaca e la storia, davvero poco fortunate, della fabbrica di birra. La lettera è breve ma densa. Tratteggia con efficacia lo sfondo storico, politico, sociale ed economico del periodo e della comunità di Borgo. Alcune note private sono utili per provare a toccare con mano le sofferenze economiche ed esistenziali dei protagonisti di questa breve storia e delle comunità coinvolte dagli sconvolgimenti atroci della guerra. Il valore del documento e la scarsità di altro materiale utile alla ricostruzione delle vicende della fabbrica, motivano l'ampia trascrizione della lettera⁴⁷⁴.

Perdonate Eccellenza, se osiamo innalzare sino a Voi questa nostra preghiera facendo presente quanto verremo esponendo.

Prima della guerra mondiale, e precisamente nel corso del 1912, i Fratelli Boso Tamburlo Francesco, Giacomo ed Ermino, quest'ultimo ora defunto, in unione a Moranduzzo Annibale progettarono, allo scopo di favorire l'economia della Valsugana, di costruire in Borgo una moderna e ben attrezzata fabbrica di birra.

I lavori furono iniziati ancora nel corso dell'anno 1913; venne costruito all'uopo un edificio e nello stesso vennero installati tutti i macchinari necessari per la produzione della birra. È utile rilevare che i proprietari vollero allora che la fabbrica fosse sotto ogni punto di vista perfetta, ed impiegarono nella costruzione e per mettere in piena efficienza l'industria, una somma rilevantissima, e precisamente circa Cor. 180.000.

La fabbrica incominciò a funzionare nell'aprile del 1913, tra la generale soddisfazione sia della popolazione che vedeva arricchita la regione di una nuova proficua industria, sia dei proprietari che vedevano ricompensati i loro sacrifici finanziari.

La durata dell'azienda fu però effimera; nel maggio 1915 in conseguenza della dichiarazione della guerra tra l'Austria e l'Italia, il lavoro dovette essere sospeso e la fabbrica fu chiusa.

Durante tutto il periodo bellico lo stabilimento rimase completamente abbandonato, infatti Moranduzzo Annibale, quale sospetto politico venne internato

⁴⁷⁴ Raccolta della corrispondenza privata di Roberto Boso (Trento), nipote di Francesco Boso. (Per gentile concessione).

dal governo austriaco; Boso Erminio dovette allontanarsi da Borgo perché chiamato alle armi, e Boso Francesco e Giacomo ripararono nel Regno.

Lo stabilimento così abbandonato ebbe a subire danni rilevanti sia al fabbricato che ai macchinari, e questi ultimi furono parte asportati, parte danneggiati o distrutti, o comunque resi inservibili.

Nell'immediato dopo guerra gli interessati ritornarono alle loro case e fiduciosi nell'aiuto della Nazione e del Governo, si accinsero all'opera di ricostruzione.

Sprovvisi di mezzi finanziari date le ingenti spese incontrate durante il periodo bellico per mantenere le proprie famiglie, i proprietari della fabbrica di birra si trovarono nella necessità di ricorrere per l'opera di ricostruzione al Consorzio dei Comuni dal quale ottennero a titolo di anticipazione £. 250.000.

Per rimettere la fabbrica, non in efficienza perfetta come in anteguerra, ma in condizione di poter lavorare, si resero necessarie però ben £. 500.000 ed i proprietari oltre che al Consorzio dei Comuni dovettero quindi ricorrere anche al credito di privati e di Banche.

Nel corso dell'anno 1924 i fratelli Boso passarono con regolare atto alla divisione della loro sostanza e nella divisione i beni di Borgo furono assegnati a Boso Erminio.

La fabbrica di birra rimase così proprietà esclusiva di Boso Erminio per due terzi e di Moranduzzo Annibale per un terzo.

In pochi anni l'industria risorse a nuova vita ed i proprietari dedicarono ogni loro cura, nella sicurezza che le domande di risarcimento a suo tempo presentate [...] avrebbero avuto una favorevole evasione da parte dell'autorità finanziaria e sarebbero stati ricompensati i sacrifici finanziari incontrati per rimettere nuovamente in efficienza lo stabilimento industriale.

Le speranze andarono però deluse; l'Intendenza di Finanza in sede di concordato offerse, a titolo di indennità, una somma del tutto irrisoria e la Commissione Mandamentale di Borgo investita della vertenza in primo grado ha concretato l'indennità in una misura del tutto inadeguata. La Commissione superiore di Venezia poi, investita della vertenza in sede di appello, senza procedere prima ad un sopralluogo, senza assumere le necessarie informazioni, ha confermato la sentenza di Borgo.

Complessivamente furono liquidate £. 253.257 mentre come sopra detto per la ricostruzione si erano rese necessarie circa £. 500.000.

Tale sentenza ha segnato l'inizio della rovina economica e finanziaria dei proprietari dell'azienda; l'importo liquidato in base alla sentenza di Venezia è stato interamente passato al Consorzio dei Comuni a favore del quale sulle somme anticipate erano nel frattempo maturati interessi per una somma ingentissima e quantunque passato interamente a detto Ente, non è stato sufficiente a coprire il credito dello stesso.

I proprietari della fabbrica che avevano la piena di fiducia di poter con il pagamento dell'indennità di guerra regolare tutte le passività incontrate per ricostruire la fabbrica, si sono trovati data l'assoluta esiguità dell'importo pagato, nemmeno sufficiente come sopra detto a coprire il credito del Consorzio, nell'impossibilità di far fronte agli impegni assunti, ed i creditori per realizzare il loro avere hanno iniziato la procedura esecutiva; la fabbrica di birra e tutta la rimanente sostanza anche privata, composta di fabbricati e di terreni, è stata colpita dalle esecuzioni. I proprietari dell'industria si sono trovati così interamente spogliati della loro sostanza anche privata.

Dei proprietari, uno, Annibale Moranduzzo, vistosi rovinato ed in miseria è emigrato per cercare all'estero fortuna; l'altro, Boso Erminio, non ha potuto reggere a tanto strazio morale ed è venuto a mancare lo scorso anno lasciando nella completa miseria quattro bambini e la vedova.

[...] Questa disastrosa situazione sarebbe stata evitata se l'indennità concessa e pagata a titolo di risarcimento danni guerra per la fabbrica di birra, fosse stata determinata in una misura più corrispondente sia all'entità dei danni sia alla spesa necessaria per la ricostruzione, perché come già rilevato, esclusivamente il fatto di aver concesso una indennità assolutamente e di gran lunga inferiore a quella dovuta, è stato l'inizio e la causa della completa rovina delle nostre famiglie.

Premesso quanto sopra ci permettiamo rivolgere alla E. V., sempre pronta ad intervenire dove debba essere resa giustizia, vivissima preghiera di voler in accoglimento di questa domanda disporre perché la vertenza concernente i nostri danni di guerra sia scrupolosamente e coscienziosamente riesaminata e perché sotto forma d'indennità suppletiva e comunque sotto quella qualsiasi altra forma che l'E. V. crederà opportuno possa esserci riconosciuta e versata una qualche somma che ci permetta di dare ai nostri figli la possibilità di vivere.

Fiduciosi che la nostra preghiera troverà esaudimento ed in attesa che l'E. V. possa far risorgere un sorriso di speranza e di riconoscenza sui volti dei nostri figli, duramente provati dalla miseria, con la massima osservanza e considerazione ci segniamo dell'E. V.

*Dev.mi, obbl.mi
Castel Tesino (Valsugana), 12 aprile 1931*

Di fatto, non vi fu nessuna integrazione della somma versata e la fabbrica non fu riattivata. Cerchiamo ora qualche altra traccia e notizia della sua breve esistenza. Torniamo agli inizi e proviamo a respirare l'aria che tirava a Borgo prima dell'apertura della fabbrica di birra.

Agli inizi di luglio del 1911 era stata aperta la Mostra dei prodotti industriali di Borgo. C'erano tutte le autorità. Nei loro discorsi, i voti e gli auguri affinché il commercio e l'industria del paese potessero crescere e progredire di pari passo con le altre borgate del Trentino; si auspicava che la Valsugana, che viveva un periodo di decadenza, attraverso gli esempi dei lavori esposti, potesse recuperare con slancio l'antica fama e guardare serenamente a un avvenire di libertà. L'elenco completo degli espositori e dei loro prodotti sarebbe lunghissimo. Tra le cose più singolari e notevoli, sifoni per gazzose (C. Bottega), armoniche e armonium (E. Galvan), un frigorifero (G. Divina), liquori, vermouth e fernet (L. Grassi), paste alimentari (C. Rigo), acquaviti e grappe (F. Divina), salumi (Fratelli Dal Trozzo), pasticceria con esposizione del panettone di Milano (Fratelli Spagolla), cravatte (A. Benetti), ghiaccio artificiale (A. Segatini), un album automatico per fotografie (A. Giacometti). Intanto, ad agosto, a Borgo e dintorni si diffuse l'afta epizootica⁴⁷⁵.

18 gennaio 1912, il clima è pesante. «Il regime poliziesco intransigente sotto cui si trova il Trentino e Borgo in modo speciale, dopo lo scoppio della guerra italo-turca esacerba gli animi anche dei pacifici borghigiani. Riunioni o ritrovi di pacifici cittadini, che tra una tazza e l'altra discorrono di società, di divertimenti, di statuti o di qualche idea sportiva vengono denunziati come adunanze pubbliche e non legalmente convocate. [...] Sta' a vedere, che adesso se due o più cittadini vogliono andare all'Albergo a bere in compagnia una birra, dovranno prima chieder il permesso in carta bollata all'i.r. capitanato distrettuale! Non ci farebbe nessuna meraviglia; se ne vedono tante di belle in questa Austria! [...]»⁴⁷⁶.

Arriviamo al 1913. Iniziano i lavori per la costruzione della fabbrica, inaugurata ad aprile. Fu una mossa avventata? La guerra contro l'Austria era prevedibile? Forse i fondatori agirono sull'onda dell'entusiasmo e dei risultati della mostra industriale e della fiducia che l'apertura della ferrovia della Valsugana potesse favorire lo sviluppo economico e sociale della valle

⁴⁷⁵ Costa A., *Ausugum: appunti per una storia del Borgo della Valsugana*, Olle (Tn), Edizioni della Cassa Rurale di Olle, vol. III, 1993-1995, pp. 520-23.

⁴⁷⁶ *Ivi*, pp. 527-28.

e di conseguenza il consumo e la commercializzazione della birra. Non potevano immaginare ciò che sarebbe accaduto un anno dopo e ancor meno intuire le dimensioni che avrebbe assunto quella che all'inizio era sembrata un guerra di breve durata. Anzi, le condizioni per lo smercio e la diffusione della birra c'erano tutte. Lo confermano alcune note di cronaca. «Cominciava l'estate del 1914. Dal 1866 nessun avvenimento bellico era venuto a turbare la tranquillità della "felix Austria". La vita si svolgeva normale nel capoluogo della Valsugana, assorto e occupato nei suoi prosperosi commerci con i paesi e le valli vicine economicamente, per quell'epoca, favorito dalla sua vicinanza al confine, dall'esportazione di vini e frutta all'interno della Monarchia, dal suo prodotto, in forte quantità, di bozzoli da seta e da un certo movimento di funzionari e soldati di stanza nel paese. Il Borgo era allora quasi una piccola città dotata di numerosi uffici pubblici [...]. C'era inoltre di stanza un battaglione di "Feldjäger" composto per la maggior parte di boemi, con numerosi ufficiali che davano vita ai due eleganti caffè di allora: il "Caffè Spagolla" e il "Caffè Simeoni" (attualmente Caffè Roma e Caffè Italia), oltre all'Albergo Valsugana e all'Albergo Grassi. C'erano già il Cinema Garibaldi e due teatri: il "Teatro alla Scala" e quello [...] del "Ri-creatorio". Nessuno avrebbe mai immaginato il temporale che si sarebbe scatenato sull'Europa di lì a poco⁴⁷⁷. Nemmeno gli ufficiali boemi seduti nei caffè del Borgo a fumare sorseggiando la birra locale.

L'apertura della fabbrica è riportata in un'altra nota di cronaca. Siamo a giugno del 1913: «Da qualche giorno è messa in vendita la birra della fabbrica del Borgo dei signori Moranduzzo e Compagni. La fabbrica presenta tutte le comodità moderne, sia dal punto di vista igienico, come da quello industriale. La birra è pastosa e assai piacevole al palato, l'aspetto chiaro, e la forza è superiore a tutte quelle che si trovano sul nostro mercato⁴⁷⁸».

Ma venne il "fatale pomeriggio". Verso le tre del 28 giugno 1914 all'esterno dell'Ufficio Postale di Borgo venne esposto un telegramma. «Oggi nella mattinata, a Sarajevo, nel corso di una visita alla città, venivano assassinati a rivoltellate da un fanatico serbo il Principe Ereditario Arciduca Francesco Ferdinando e la sua consorte contessa Kotek». Una piccola folla si radunò a leggere la notizia. Sulle bocche di tutti un'unica frase: scoppia la guerra! Era una profezia. Un mese dopo, la dichiarazione ufficiale. Il 9

⁴⁷⁷ *Ivi*, p. 561.

⁴⁷⁸ *Ivi*, pp. 539-40.

agosto il battaglione di *Feldjäger* si schierò in armi in Piazza degli Uffici. Il maggiore a cavallo salutò e incitò le truppe prima in tedesco, poi in boemo. In tedesco ringraziò il paese di Borgo che per tanti anni aveva ospitato la guarnigione. Seguì la partenza, col passaggio del ponte sul Brenta. Una nuvola di polvere avvolse i soldati in cammino verso Marter. Erano carne da macello, come tutti gli altri dopo di loro. Alla fine di maggio del 1915 la guerra avrebbe fatto irruzione a Borgo e in tutta la Valsugana. Un anno dopo, tra la fine di aprile e i primi di maggio, l'evacuazione. «La povera gente venne avviata a piedi lungo lo stradone verso Ospedaletto e Grigno dove, preso posto nei treni, venne poi trasportata nell'interno del Regno in regioni anche molto lontane, come in Puglia, Calabria, Sicilia, Toscana, Abruzzi, Piemonte. Chi poté si fermò più vicino: a Bassano, Padova e vicinanze⁴⁷⁹».

Il 15 maggio 1916 iniziò la *Strafexpedition* e il 22 gli austriaci entrarono a Borgo. «Uno spettacolo desolante si presentò ai loro occhi, tutte le strade erano cosparse di materiale bellico abbandonato, fucili, zaini, baionette [...]. Tutti i negozi e le case apparivano saccheggiati, porte sfondate, merci e masserizie disperse sulla strada. Gruppi di case bruciavano con alte fiamme [...]. La zona presentava una visione di distruzione che dimostrava con quale spirito le nostre terre erano state abbandonate⁴⁸⁰». La guerra sarebbe finita due anni e quasi sette mesi dopo. Era l'ora della conta dei morti e delle distruzioni e del ritorno dei profughi, cui si prospettava una vita di rari sorrisi, di molte lacrime e stenti⁴⁸¹.

La vita sarebbe ripresa, a fatica. Cinque anni dopo la fine della guerra e dieci anni dopo l'avvio della produzione di birra, malgrado l'interruzione forzata della guerra e tutte le vicende riportate nella lettera in apertura, la fabbrica di birra di Boso & Moranduzzo «fu premiata all'esposizione internazionale di Roma con Gran Premio e Medaglia d'oro di I grado per l'ottima qualità e perfetta fabbricazione della birra⁴⁸²». Nello stesso anno della premiazione (1923), Annibale Moranduzzo chiese al Comune la possibilità di usufruire gratuitamente dell'acqua necessaria alla fabbrica di birra, o almeno un dimezzamento del prezzo, affinché la tariffa non gravasse in

⁴⁷⁹ *Ivi*, pp. 561-579.

⁴⁸⁰ *Ivi*, p. 581.

⁴⁸¹ *Ivi*, pp. 590 e segg.

⁴⁸² *Ivi*, p. 655.

maniera eccessiva sui costi complessivi di produzione⁴⁸³. Nel 1925 la produzione fu di 277 ettolitri⁴⁸⁴. Anche se di proporzioni modeste, la fabbrica sembrava destinata a vivere una fase di consolidamento insperato e inatteso, poi venne la crisi economica, le sorti dei fondatori precipitarono e la fabbrica si avviò al fallimento, avvenuto nel 1926. Vista col senno di poi, la fine della fabbrica di Borgo, la più piccola del Trentino, era comunque segnata.

L'edificio in seguito fu adibito a uso alberghiero. Intorno alla metà degli anni Cinquanta del Novecento divenne l'Albergo Cobalto, una struttura frequentata quasi esclusivamente dai parenti degli ammalati di tumore ricoverati presso il vicino ospedale, dove esisteva uno strumento per la cobaltoterapia⁴⁸⁵. Nel 1959 l'albergo fu rilevato dalla famiglia Bonamin e diventò l'Albergo Venezia, che chiuse nel 1989.

⁴⁸³ ASCB, Busta 189, Cat. X, *Domande di diversi industriali per riduzione del prezzo di consumo dell'acqua*.

⁴⁸⁴ Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra [...]*, cit., p. 42.

⁴⁸⁵ Nel 1953 Borgo divenne un centro di eccellenza della moderna radioterapia oncologica, grazie all'insediamento della prima unità di cobaltoterapia in Europa. Cfr. Per approfondimenti, oltre ad alcune pagine consultabili nel web, cfr. *Caccia al killer: Claudio Valdagni e il Trentino nella guerra contro i tumori*, a cura di Chelodi S., Trento, Provincia autonoma di Trento, Giunta, 2010.



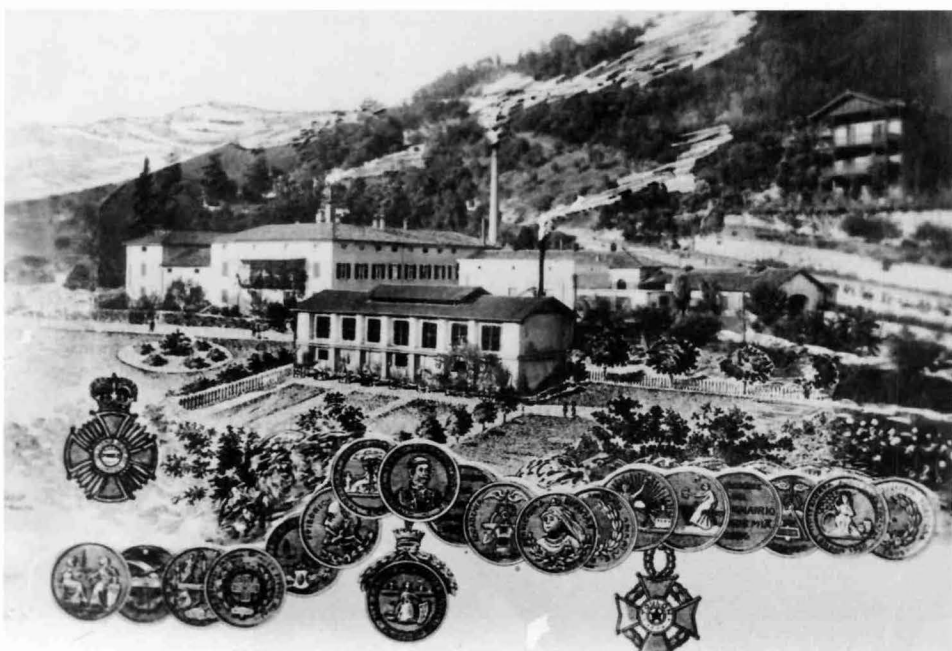
1. Cartolina pubblicitaria, senza data



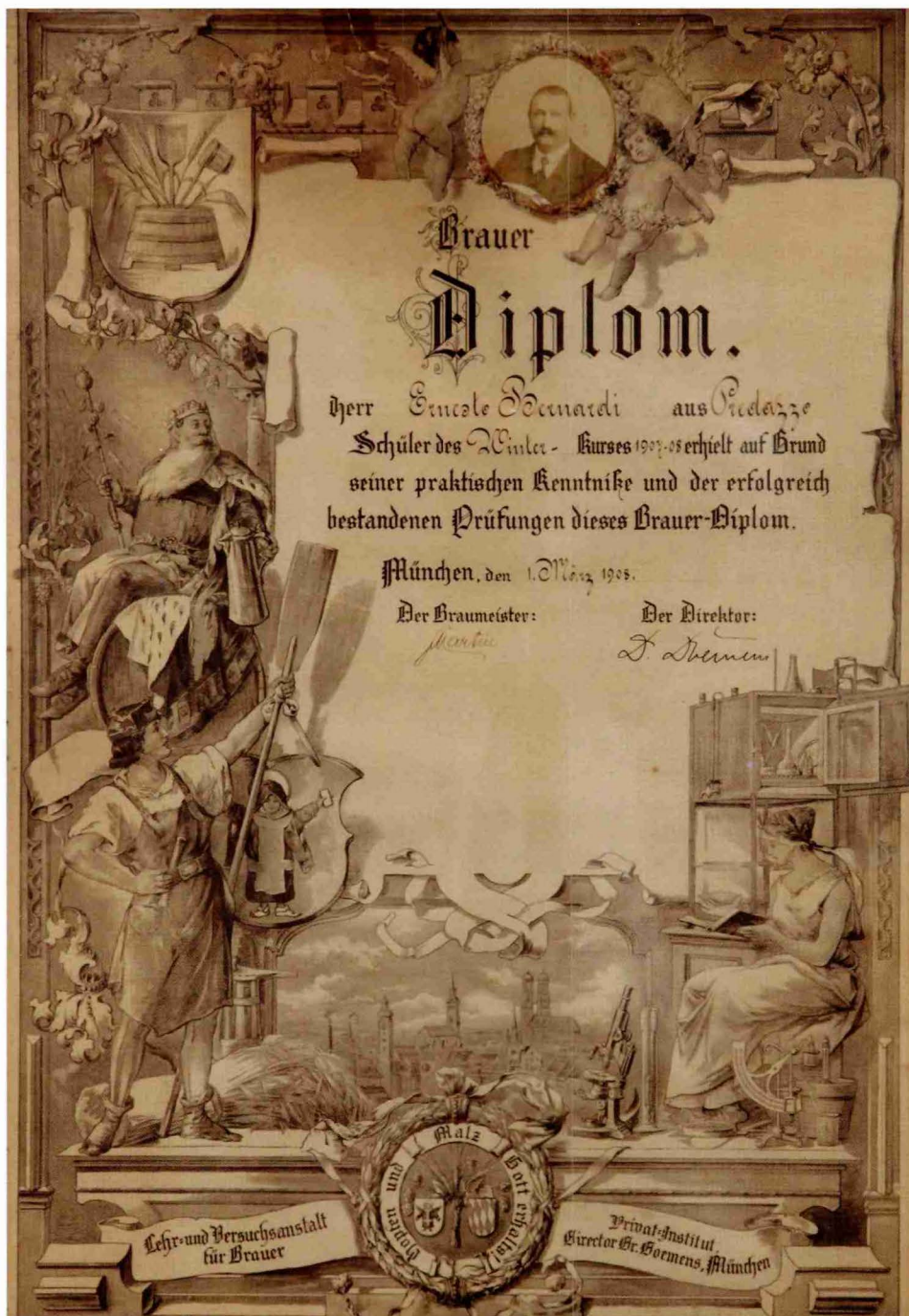
2. Etichette



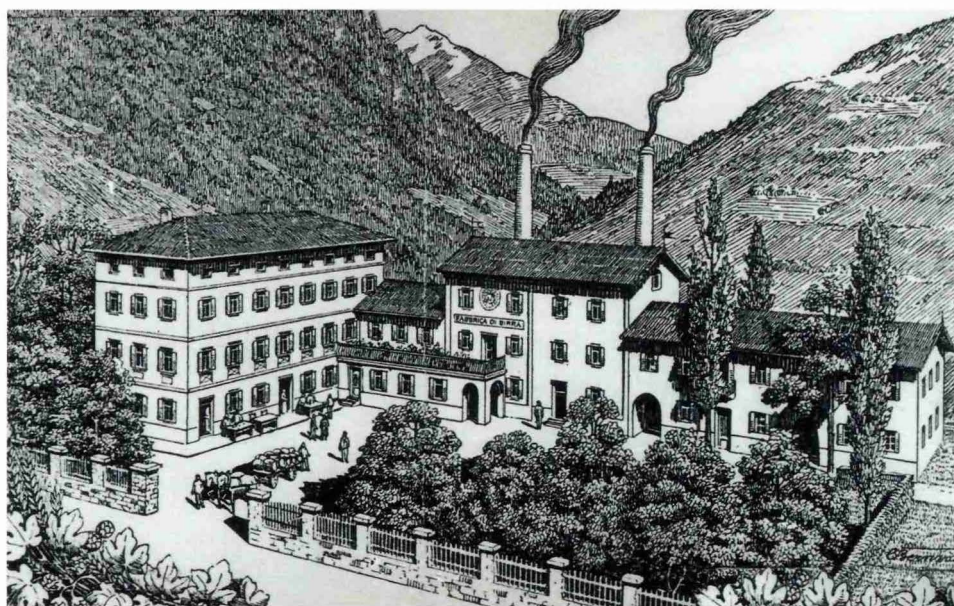
3. Maestranze e famigliari, senza data



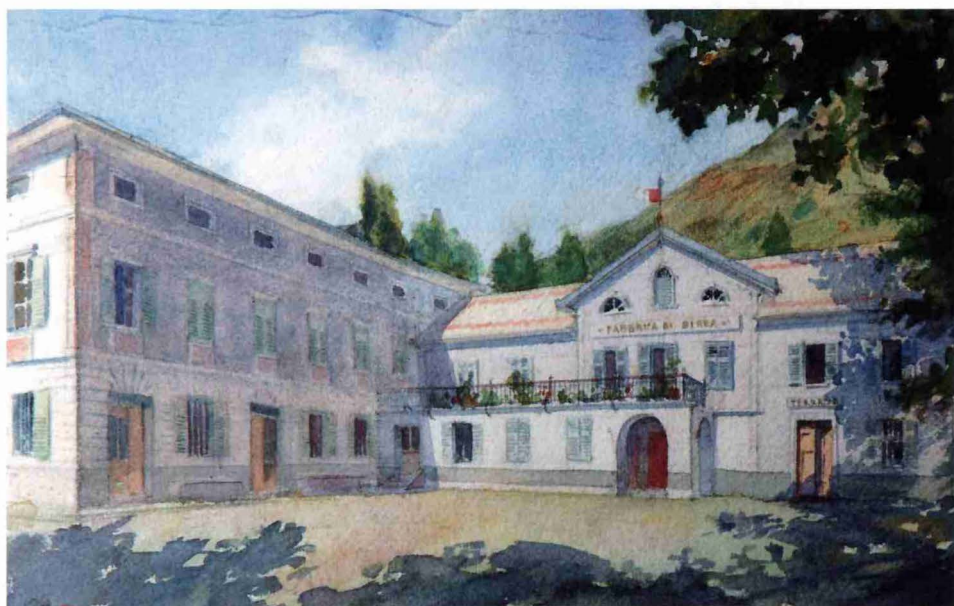
4. La Fabbrica intorno al 1930



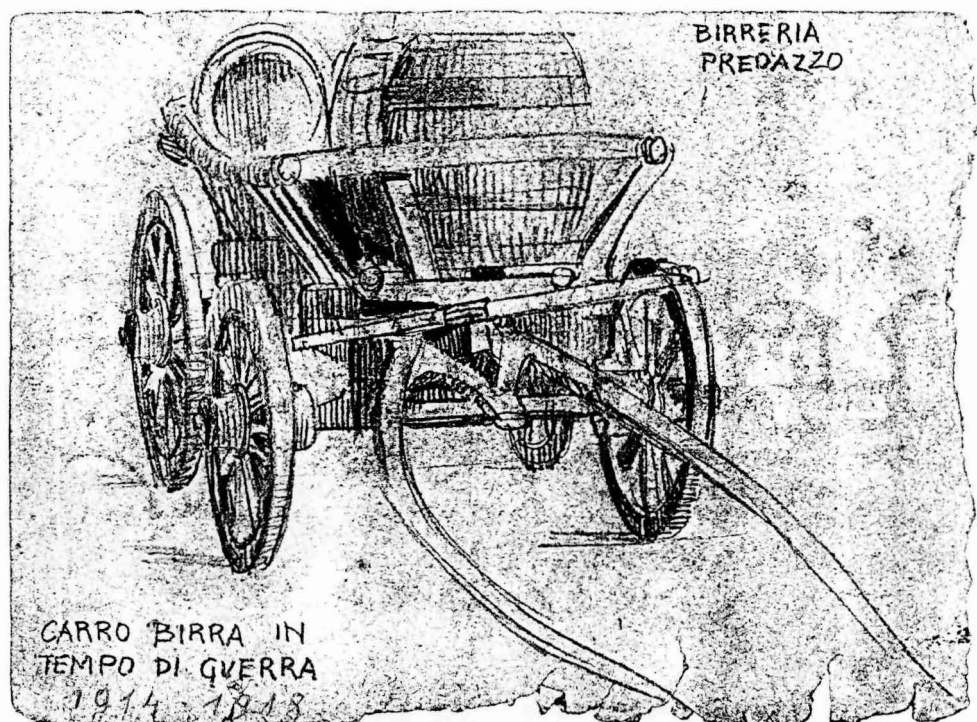
5. Il diploma di Mastro Birraio rilasciato nel 1908 a Monaco a Ernesto Bernardi
In basso, intorno allo stemma: "Che Dio ci conceda sempre il malto e il luppolo"



6. Disegno a china di Camillo Bernardi, primi del Novecento
a dx la fabbrica, a sx la birreria bar, sopra la sala da ballo e appartamenti



7. Disegno di Camillo Bernardi, primi anni del Novecento



8. Schizzo di Camillo Bernardi



9. Folletto con coppa di birra sopra a un barile
Affresco di Camillo Bernardi all'interno della birreria, 1910-1920



10. Camillo Bernardi, olio su tela all'interno della birreria



11. Gambrinus, leggendario re delle Fiandre considerato il patrono della birra, probabilmente con Flandrine, di cui si era invaghito
Affresco di Camillo Bernardi all'interno della birreria, 1923

PREDAZZO
FABBRICA di BIRRA
Fratelli Bernardi



Birra chiara ed oscura
in fusti e in bottiglie
con

BIRREERIA e TRATTORIA

Giardino ombroso.

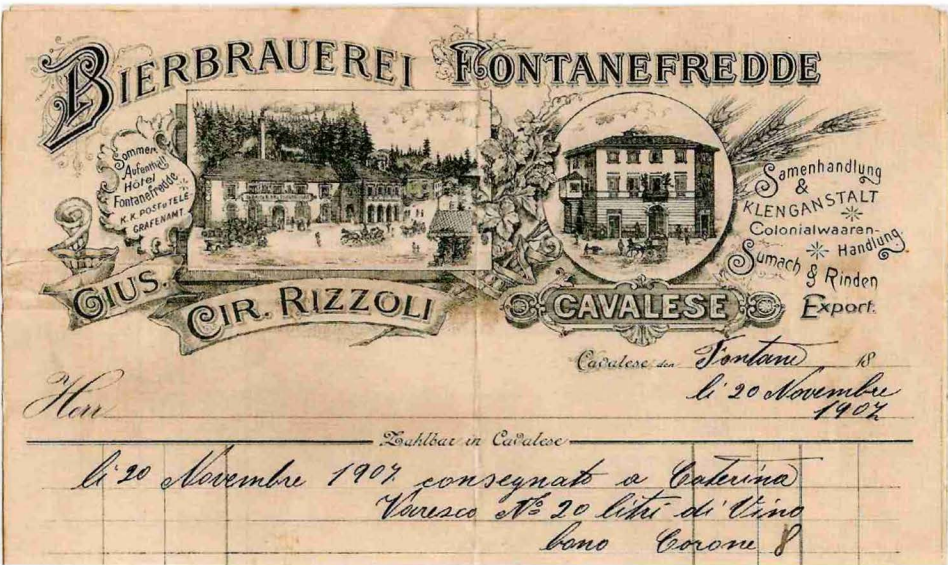
Posizione romantica al ponte dell'Avisio.

Passeggiata amena a 10 minuti dalla borgata.



13. Etichette, disegni di Camillo Bernardi

Fabbrica di Birra Cirillo Rizzoli, Fontanefredde, Trodena



14.

Fabbrica di Birra Giacomo Moser, Pergine Valsugana



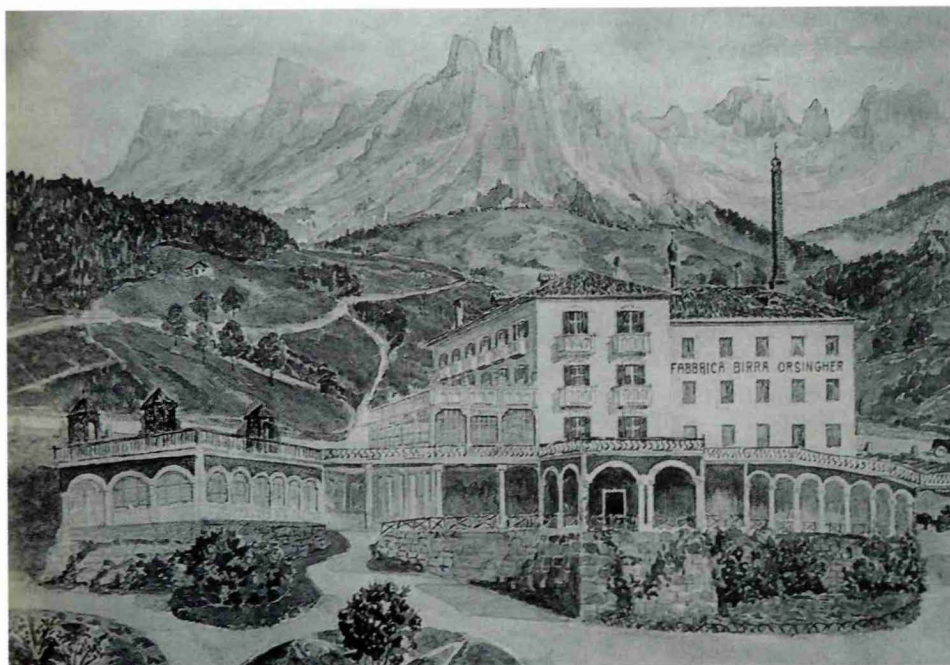
15. Via Spolverine e la fabbrica di birra, fine Ottocento-primi del Novecento

Fabbrica di Birra Fratelli Pedrotti, Magras, Val di Rabbi



16. Prima metà del Novecento

Fabbrica di Birra Martino Orsingher, Siror, Valle di Primiero



17. Disegno senza data di Emilio Bettega



18. Primi anni del Novecento



19. Senza data



20. Cartolina pubblicitaria anteriore alla Prima Guerra Mondiale



21. Due abitanti di Castello Tesino (Nane Rosso e forse un Bailo) davanti alla fabbrica, senza data

Fabbrica Sociale di Birra Alta Anaunia-Castelfondo



22. Cartolina pubblicitaria anteriore alla Prima Guerra Mondiale



23.

IV.

I NUOVI BIRRIFICI

1. I birrifici artigianali e gli agribirrifici

La prima fase, 2000-2012⁴⁸⁶

Come detto, negli anni '30 del Novecento la Forst portò a termine la sua opera di assorbimento delle industrie di birra che erano riuscite a sopravvivere. Da allora e fino al 2000 in Trentino, a parte qualche tentativo e salvo le preparazioni domestiche di cui dirò più avanti, non si è più prodotta birra a livello industriale o artigianale.

Nelle pagine che seguono illustrerò in maniera per quanto possibile sintetica la nascita e l'evoluzione dei primi sette birrifici artigianali trentini, aperti, e in alcuni casi anche chiusi, tra il 1999/2000 e il 2012, anno in cui ho terminato la parte più corposa di questa ricerca. Dalla fine del 2012 agli inizi del 2023 sono nate diverse altre realtà produttive, cui ho dedicato una parte integrativa.

1.1 Cavalese

Birra di Fiemme

Stefano Gilmozzi è l'apripista, il pioniere. Nel 2000 ha fondato la Birra di Fiemme di Daiano, il primo birrificio artigianale trentino. Dopo di lui, nel corso degli anni, altri appassionati di birre di qualità hanno fatto nascere e stanno facendo nascere diversi altri birrifici.

Per comprendere più da vicino queste realtà produttive e dare il giusto riconoscimento a chi ha gettato le fondamenta e continua a curare l'evoluzione delle birre artigianali trentine, è necessario soffermarsi almeno un po' sull'esperienza di Gilmozzi, nato in una famiglia di albergatori e ristoratori di Cavalese. Stefano racconta che per qualche anno gestisce il bar-pizzeria Excelsior, poi, un bel giorno, la svolta. Entra nella Birreria Hopfen⁴⁸⁷ di

⁴⁸⁶ Corrisponde alla prima fase della ricerca. Per approfondimenti, cfr. l'Introduzione e, più avanti, l'inizio del paragrafo 2.

⁴⁸⁷ Situato in un edificio storico ad angolo tra Piazza Erbe e Via Argentieri a Bolzano, è il primo birrificio artigianale dell'Alto Adige, fondato nel 1998 da Diego Bernardi e Robert Bobo Widmann. Cfr. Drescher R., Speckmann W. D., *La birra in alto Adige [...]*, cit., pp. 103-106. «Quando apri i battenti nel marzo del 1998, Hopfen & Co. non era solo il primo birrificio con osteria dell'Alto Adige, bensì anche la prima location di eventi a Bolzano. Fra le sue mu-

Bolzano, aperta da poco, e si beve una birra. È quasi torbida, non è filtrata ma, accidenti quanto è buona! Dietro il bancone di mescita due grandi “cipolle” di rame, la sala cottura. Scatta la curiosità, anche perché nel suo locale Gilmozzi di birre ne serve parecchie. I pensieri iniziano a frullare. Tornato a casa, la passione per gli strumenti e le tecniche di produzione affiorano in superficie come schiuma bianca e profumata.

C'è un'altra passione che muove Gilmozzi, sono i ricordi tramandati dei due birrifici storici del territorio, Bernardi di Predazzo e Rizzoli di Fontanefredde. «Recuperare una tradizione locale, riproporre un mestiere antico», racconta Stefano, «è qualcosa di affascinante». Questo forte legame con il territorio, la sua storia e la sua cultura, Stefano lo ha comunicato e continua a comunicarlo attraverso il logo dell'azienda, dove sono raffigurati la torre civica di Cavalese – «le «nostre montagne» –, dei tigli giganti e secolari e il *Banco dela Resón*, utilizzato nelle assemblee della Magnifica Comunità di Fiemme quando si eleggevano il regolano, lo scario e si decidevano le cose importanti, soprattutto le Regole degli undici Comuni della valle.

Presto Stefano scopre Greiterhof⁴⁸⁸, un altro piccolo birrificio oggi solo ristorante. La birra è ottima anche lì: ha fragranze, sapori e densità che lo conquistano. Gilmozzi ci torna, parla col proprietario, in breve si offre di andarci quando il suo locale di Cavalese ha la chiusura settimanale. Ha deciso, vuole imparare a fare la birra. Il proprietario accetta e inizia l'avventura, fatta di pratica e nozioni. Si procura un po' di libri sulla birra, vecchi ma utili, tra cui alcuni di Pietro Wührer⁴⁸⁹ sui lieviti e sulla fabbricazione del malto e della birra. Dopo due anni di pratica da Greiterhof e di buone letture, alla fine degli anni Novanta Stefano sente di essere pronto: è ora di provare a fare la birra in proprio. I primi mesi lo assiste un mastro birraio italiano

ra si tennero feste leggendarie, si organizzarono concerti e persino esibizioni d'opera». Cfr. <https://www.boznerbier.it> (cons. 10.2022).

⁴⁸⁸ Sorto nel 1985 nella frazione di Castel Verruca, tra Sinigo e Avelengo, vicino Merano, su iniziativa di Karl Klammsteiner, il Greiterhof è stato uno dei primi piccoli birrifici italiani. Zootecnico e figlio di macellaio, Klammsteiner nel suo locale isolato e suggestivo proponeva birre artigianali, speck prodotto da carni di suini frutto di incroci tra scrofe e cinghiali, carne di cinghiale e di struzzo, pane di segale fatto in casa, funghi del luogo. Dopo aver vissuto una discreta fortuna, il Greiterhof è stato rilevato dalla Forst, che lo ha trasformato in una *stube* turistica con mescita di birra.

⁴⁸⁹ Pietro Wührer scrisse: *Origini e storia della birra*, Roma, Unione italiana fabbricanti birra e malto, 1958; *Teoria e pratica della preparazione del malto e fabbricazione della birra*, Milano, Hoepli, 1926; *Enzimi e lieviti*, Milano, Hoepli, 1960.

in pensione che ha frequentato la scuola per birrai di Feltre e ha lavorato in diverse birrerie in Germania. I risultati sono soddisfacenti e Gilmozzi acquisisce nuova esperienza. «La birrificazione» spiega, «è un procedimento molto complesso e affascinante. Lavorando senza la pastorizzazione e producendo un prodotto fresco, è necessaria la massima attenzione in tutte le varie fasi di lavorazione. Per ottenere un prodotto con delle buone qualità organolettiche e di serbevolezza, la pulizia delle tubazioni, delle botti e delle apparecchiature deve essere particolarmente minuziosa e attenta».

Le motivazioni sono forti e Gilmozzi nel corso degli anni frequenta corsi e seminari sui lieviti e sul luppolo. Da uomo concreto, sa che bisogna fare pratica ed esperienza e va a lavorare in alcune birrerie in Germania. «Rubare il mestiere lavorando» spiega sorridendo, «è il sistema migliore per assimilarlo».

Ha imparato a fare la birra ma non ha ancora la licenza per produrla e commercializzarla, perciò all'inizio la regala. Fino al 4 aprile del 2000, quando il piccolo birrificio impiantato nella pizzeria Excelsior entra ufficialmente in produzione. I rischi ci sono, ma Gilmozzi è animato da volontà e passione, da fantasia e gusto della ricerca.

Il passo successivo è la presa in affitto, assieme alla moglie Luisa, di un'altra della vecchia colonia pavese che sorge sopra Daiano. All'inizio la clientela è scarsa, i macchinari sono rudimentali e d'inverno si gela. Dopo i rispettivi percorsi formativi, partecipano all'avventura i figli Michele, Stefania e Francesca. La famiglia/azienda nel corso degli anni si trasferisce ai Masi di Cavalese, dove crea un'azienda agricola e un agriturismo. Coltivano orzo, luppolo e viti⁴⁹⁰, e così, intercettando una nuova tendenza, danno vita a un agribirrificio. Per favorire la biodiversità e sperimentare nuove ricette (interessante, tra le altre, la birra prodotta con il caffè di Anterivo, un tipo di lupino prodotto in quel paese), ogni anno coltivano prodotti diversi, per coglierne i frutti ma soprattutto per mantenere i giusti equilibri tra la natura e le coltivazioni. Utilizzano pratiche agronomiche utili e rispettose come il sovescio, la concimazione diretta del pascolo degli animali e la coltivazione dei fiori per le api. Coltivano inoltre vari cereali e senape, tabacco, erbe aromatiche, fiori e un orto. Hanno costruito dei rifugi per i bombi selvatici e dei "palazzi di legno" per le coccinelle a difesa delle piante del luppolo. Le

⁴⁹⁰ Per produrre, come si legge nel sito, una tiratura limitata di birra fatta con mosto d'uva, inserendosi così in quel solco che unisce birra e vino cui ho accennato nelle pagine precedenti.

api impollinano le piante e le colture che vegetano attorno al birrificio⁴⁹¹. Non solo un agribirrificio, quindi, ma una realtà familiare produttiva con alla base una sana filosofia di pratiche colturali e culturali sensibili e attente all'ambiente, al suo benessere e ai suoi equilibri.

1.2 Trento

Birreria Pedavena

Raccontare questo birrificio significa parlare di una delle birrerie e dei locali più conosciuti e frequentati di Trento, quasi una tappa obbligata per chi vive nel capoluogo o ci passa una giornata di lavoro o di svago⁴⁹².

I locali che ospitano l'impianto di produzione, la mescita delle birre e la ristorazione sono al piano terra di un edificio sull'angolo tra Via Santa Croce e Piazza Fiera. Il luogo ci porta a una delle prime fabbriche di birra di Trento, quella documentata nel 1835-'36 nella piazza che storicamente ospitava le fiere cittadine, ancora oggi luogo di ritrovo, di esposizioni, di manifestazioni e mercati. Nel passato i locali della birreria erano parte dell'albergo Alle Due Chiavi, in seguito Birreria Speranza⁴⁹³, e poi, dal 1921, Birreria Pedavena.

Il collegamento diretto è con la Fabbrica Birra Pedavena dei Fratelli Luciani. Tra il 1920 e il 1930 i Luciani avevano creato un'ampia rete commerciale a supporto dei loro locali di vendita, impiantando agenzie e depositi in varie regioni italiane, tra cui il Trentino. Il Gruppo Luciani controllava diversi esercizi (birrerie, alberghi e ristoranti) e assorbì anche alcuni locali storici di diverse città. Per gestire questa complessa rete di attività, già negli anni Trenta del Novecento fu costituita la S.A.P.E., Società Anonima Pubblici Esercizi, affidata a uno dei fratelli Luciani⁴⁹⁴.

Nel 1979 Giuliano Ghesla, padre di Andrea, l'attuale proprietario, pren-

⁴⁹¹ Per queste ultime informazioni ho utilizzato testi tratti dal sito dell'azienda, <https://www.birradifiemme.it/> (cons. 10.2022), cui rimando per utili e interessanti approfondimenti e per l'elenco e la descrizione delle birre prodotte.

⁴⁹² Cfr. <http://www.birrieriapedavena.com/home.html> (cons. 10.2022).

⁴⁹³ Gorfer A., *Trento città del Concilio*: [...], cit., p. 298, con altre interessanti note sul cortile della "Pedavena".

⁴⁹⁴ *Fabbrica Birra Pedavena, 1897-1997*: [...], cit., p. 13.

de in gestione la vecchia birreria allora in liquidazione fallimentare. «Il locale di Trento», conferma Andrea, «era gestito da una società di Roma, la S.A.P.E., con tutte le problematiche di una gestione effettuata da lontano». Giuliano Ghesla gestisce la birreria fino al 1993, anno in cui subentra Andrea, che nel 2002 decide di ristrutturarla e ampliarla utilizzando gli spazi occupati da un vecchio bocciodromo annesso al locale storico. La ristrutturazione dei locali permette di conservare gli arredi originali del Novecento, in noce nazionale, e di realizzare il birrificio.

Andare “al Pedavena”, come si dice comunemente, è quasi un rito. Significa bere e mangiare, incontrare un pezzo di storia recente della città e osservare il continuo via vai delle persone. Nella prima sala, con le pareti foderate di legno e i bei decori liberty, nelle ore di punta è un flusso continuo di clienti affezionati di tutte le età, abituali e non: studenti più o meno variopinti e giovani professionisti in giacca e cravatta; lavoratori e coppie, comitive di turisti e gruppi di amici, donne e uomini molto soli e personaggi singolari e a volte folcloristici, di Trento o di qualche valle più o meno lontana. Poi uno si siede e non può fare a meno di leggere il componimento poetico in dialetto trentino stampato in bella mostra sulla tovaglietta-menù. Tra ricordi e nostalgie, tra frammenti di cronaca e odori-sapori dei piatti proposti, ecco spuntare, come sempre, la vecchia anima irredentista della città, in un quartiere che ieri era periferia e oggi è centro. Ecco gli echi dei primi anni del Novecento, le vecchie osterie della città, le caraffe di vino e di birra, i volti, gli sguardi e le parole di Mussolini giovane socialista e di Cesare Battisti, proprio lì, sotto il pergolato “del Pedavena”. E poi per anni e anni cronache e storie grandi e minute, e migliaia e migliaia di volti, di parole e discorsi, silenzi, sorrisi e pianti, frammenti di vite ormai trascorse e spesso dimenticate. Intanto cameriere e camerieri, bariste e baristi di mezzo mondo incarnano alla perfezione l'incontro e la fusione delle lingue, degli accenti e delle culture; la trasformazione delle identità vere o presunte e la caleidoscopica multicultutralità di oggi: qui, nel capoluogo del Concilio e dell'autonomia, come nelle valli e nei piccoli paesi, del Trentino e del mondo.

Il birrificio apre ufficialmente il 10 settembre 2002, mentre prima nel locale si serviva la birra “industriale” normalmente presente sul mercato.

Come tanti altri birrifici italiani sorti negli ultimi anni, la Birreria Pedavena produce birra per «cercare una qualità migliore rispetto alla birra industriale», che non è in grado, per sua natura, di garantire la qualità artigianale che caratterizza le birre prodotte nei piccoli birrifici.

Cercando e utilizzando materie prime di buona qualità e realizzando delle birre artigianali, il prodotto finale, racconta Andrea Ghesla, è «la birra come deve essere, che non ha niente a che vedere con il gusto delle birre industriali». Il riferimento produttivo e qualitativo è perciò alla tradizione tedesca e alle regole dell'Editto di Purezza emanato nel 1516 dal duca di Baviera Guglielmo IV. Una bella copia del documento fa infatti bella mostra di sé in una delle sale del locale⁴⁹⁵.

1.3 Mori

Teddy Bier

«Il mondo della birra è stata una scoperta casuale, avvenuta per gradi». Il racconto di Gabriele Baldo inizia così, in uno dei centri della vitivinicoltura trentina di eccellenza. Oltre che di vino, Mori è stata terra di gelsi e bachi da seta, di filande e molte *màsere*, grandi costruzioni usate per l'essiccazione del tabacco. Fra il Settecento e l'Ottocento divenne il più importante centro di produzione di tabacco da fiuto di tutto l'Impero. A metà strada tra Rovereto e il Lago di Garda, Mori oggi è uno dei centri produttivi più importanti della Vallagarina.

Il birrificio e lo spaccio della birra e di altri prodotti del territorio sorgono all'interno di uno dei dodici essiccatoi attivi a Mori fino agli anni Sessanta del Novecento⁴⁹⁶. Produrre birra in questa zona significa davvero andare controcorrente. Del resto, come si è visto, hanno fatto così Teo Musso, creatore a Piozzo, nel cuore delle Langhe, delle birre Baladin, e diversi altri birrofilo in altre terre votate a Bacco.

Dal 2006 Gabriele produce, vende e propone le sue birre partendo dal suo laboratorio di Via Terranera. È nato a Borgo Sacco in una famiglia in cui il lavoro di macellaio e salumiere si è tramandato per cinque generazioni, fino al 2001, quando l'azienda di famiglia, dov'era impegnato anche lui, chiude l'attività. Tre anni dopo inizia a partecipare ad alcune manifestazioni gastronomiche nel nord Italia, promuovendo e vendendo speck e salumi. In

⁴⁹⁵ Per approfondimenti, cfr. il sito <http://www.birrieriapadavena.com/home.html> (cons. 10.2022).

⁴⁹⁶ Per approfondimenti, cfr. *Amare foglie: il ciclo produttivo del tabacco nella zona di Mori tra gli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento: fotocronaca*, a cura di Tomasi E., Mori (Tn), Biblioteca Comunale, 2008.

una di queste incontra un commerciante di birra artigianale e per la prima volta assaggia delle birre non industriali. Il piacere di gusti diversi, nuovi e più genuini lo affascina e lo incuriosisce. Inizia a familiarizzare con la birra artigianale e la gusta sempre più volentieri. Prima di allora Gabriele beveva pochissima birra, quindi l'esperienza rappresenta davvero una novità, ancora di più quando, navigando in internet, scopre il grande e variegato movimento di idee, di prodotti e di progetti che ruotano intorno al mondo delle birre. Vuole provarci anche lui. Una cosa gli è subito chiara: non ha alcuna intenzione di fare birra utilizzando i kit di produzione reperibili sul mercato. Vuole cimentarsi e prepararla come si deve, perciò acquista un piccolo impianto e un bollitore, sufficienti e abbastanza precisi per ottenere una saccharificazione accurata. Nel frattempo continua a informarsi e ad addentrarsi sempre più nella materia, anche perché conosce un importatore che gli suggerisce di frequentare un corso di preparazione della birra organizzato da una malteria tedesca. «È stato in quel momento, nel 2006, che sono entrato veramente nel mondo della birra», racconta, «perché il corso era frequentato solo da produttori e venditori di birra. Il corso mi ha fornito i mezzi per realizzare delle birre interessanti, poi col tempo sono entrate in gioco la pratica e l'esperienza».

Negli anni, di questi corsi Baldo ne frequenta diversi, sempre in malterie tedesche o belghe, tutte occasioni per scambiarsi informazioni ed esperienze con altri microproduttori italiani ed esperti del settore. Queste esperienze formative gli forniscono gli stimoli giusti per creare possibili abbinamenti tra i cereali, le varietà di luppolo e i lieviti.

La passione più grande di Baldo è creare birre utilizzando la fantasia e la creatività. Dopo una prima fase in cui sperimenta e prova le sue birre assaggiandole con gli amici, inizia ad acquisire l'esperienza necessaria per cominciare a produrle, venderle e proporle sul mercato locale, riuscendo così, in Trentino e fuori provincia e regione, a ritagliarsi la sua nicchia di clientela affezionata. «Un birraio artigianale deve esprimere la sua abilità e la sua fantasia creando, producendo e proponendo al mercato diversi tipi di birra». È la filosofia di Gabriele e la sua è la classica azienda individuale che produce e commercializza i prodotti completamente in proprio, curando in prima persona anche la comunicazione. È appassionato di grafica e ha un sacco di fantasia, perciò ha inventato il nome e creato il marchio del birrificio. Ha deciso i nomi delle varie birre e ha realizzato la grafica delle etichette, scegliendo anche i caratteri tipografici.

Dopo anni di lavoro, di formazione e di rapporti con altri piccoli produttori, Baldo ha maturato una buona esperienza e continua a ottenere riscontri positivi in diverse fiere, festival della birra e manifestazioni gastronomiche regionali e italiane⁴⁹⁷.

L'orsetto Teddy⁴⁹⁸ che caratterizza il nome e il logo del birrificio richiama alla memoria un noto peluche (*Teddy Bear*), ed utilizzato come ricordo infantile e come riferimento all'orso trentino, usato in vari settori come simbolo e marchio (*brand*) per il *marketing* del territorio e/o del commercio. L'orsetto Teddy, in relazione al tedesco *Bier* in assonanza con l'inglese *bear* (orso), è veicolato con un'immagine tenera, infantile e spensierata⁴⁹⁹.

1.4 Ospedaletto, Valsugana

Effebiti - Fabbrica birra trentina ora Birrificio Fratelli Perrella

Questi birrifici hanno una storia socialmente e culturalmente interessante e meritano un'ampia trattazione. Il primo era stato fondato da tre soci uniti dalla passione per le birre: Emanuele Perrella, Claudio Smaniotto e Michele Camastra. Le vicende di questi due birrifici le ricostruiscono Perrella e Smaniotto. Il primo, nato in Campania, aveva iniziato a vendere birra già negli anni Ottanta del Novecento, muovendosi tra Germania, Belgio e altri stati europei. Viaggiando ha conosciuto molti birrifici. «Molti anni fa», mi aveva detto nel 2011, «in Germania esistevano circa 4.000 piccoli birrifici, poi sono diventati 2.500 e col tempo sono sempre calati di numero. Ogni paese aveva un birrificio e in ogni paese si beveva la birra fabbricata nel territorio. Era una realtà affascinante. I grossi marchi di birra noti anche in Ita-

⁴⁹⁷ Per conoscere i prodotti di Teddy Bier, cfr. il sito <https://www.teddybier.it/> (cons. 10.2022).

⁴⁹⁸ Per curiosità e approfondimenti sull'orso Teddy, cfr. <https://grandicarnivori.provincia.tn.it/Comunicazione/Leggende/L-orso-Teddy> (cons. 10.2022).

⁴⁹⁹ Il richiamo è molto diverso e lontano dalle paure, dalle santificazioni/demonizzazioni e dai molti significati allegorici e simbolici legati all'orso, che hanno popolato e popolano l'immaginario delle culture tradizionali e quello contemporaneo. Per approfondimenti, cfr., tra gli altri, Pastoreau M., *L'orso: storia di un re decaduto*, Torino, Einaudi, 2008.

lia (Löwenbräu⁵⁰⁰, Spaten⁵⁰¹, Hofbräu⁵⁰²), spesso nei paesi e nelle città della Germania del Nord erano sconosciuti. La gente conosceva e consumava esclusivamente la birra del luogo».

Claudio Smaniotto ha origini valsuganotte. Il papà era di Marter, la mamma di Novaledo. Emigrati, hanno lavorato lui in miniera, lei come negoziante. Claudio nasce, cresce e studia in Belgio, patria e culla delle birre trappiste, poi una serie di circostanze lo portano a lavorare in Zaire (ex Congo Belga) per un gruppo industriale che possiede cinque fabbriche di birra. Nel corso degli anni acquisisce formazione, esperienza e professionalità, soprattutto nel ramo commerciale. Ogni anno torna in ferie in Trentino, dove rientra in maniera più stabile nel 1983, quando in Italia la cultura e il mercato della birra erano molto meno sviluppati rispetto ad altri paesi europei. Il consumo annuo pro capite di birra, in Italia era di circa sette litri ed era condizionato dalla stagionalità. La birra alla spina era poco rappresentata (Forst e Prinzbräu⁵⁰³) e in Trentino circolavano poche birre estere. Forte di questa consapevolezza, Smaniotto, primo in Italia, inizia a importare una

⁵⁰⁰ Fabbrica di birra di Monaco di Baviera, le cui origini risalgono al 1383, quando si consumava birra nella locanda Zum Löwen (Ai leoni). Distrutto durante la Seconda Guerra Mondiale, il birrificio fu ricostruito assieme alla HB, alla Hacker-Pschorr, alla Spaten, all'Augustiner e alla Paulaner: è una delle sei fabbriche autorizzate a vendere birra all'Oktobertfest. Dal 1997 ha cessato l'attività autonoma per confluire con Spatenbräu nello Spaten-Löwenbräu-Gruppe, a sua volta del gruppo Anheuser-Busch InBev. Cfr. <https://it.wikipedia.org/wiki/L%C3%B6wenbr%C3%A4u> (cons. 12.2022)

⁵⁰¹ Fabbrica di birra di Monaco di Baviera, fondata nel 1397. Nel 1922 la fusione tra la Gabriel Sedlmayr's Spaten Brewery e la Franziskaner Brewery diede origine alla società Spaten-Franziskaner. Oggi fa parte del gruppo Spaten-Löwenbräu-Gruppe, della multinazionale belga InBev. Cfr. <https://it.wikipedia.org/wiki/Spaten> (cons. 12.2022)

⁵⁰² La Hofbräuhaus (nome completo in tedesco: Staatliches Hofbräuhaus in München, letteralmente Birrificio Statale della Corte in Monaco) è un antico birrificio di Monaco di Baviera. È una delle "sette sorelle", le sette fabbriche di birra storiche della città. È di proprietà del governo bavarese; il prefisso *Hof* ("corte") indica che il locale e l'annessa fabbrica furono la birreria reale del regno di Baviera. Il birrificio gestisce il locale nel centro di Monaco, la Hofbräuhaus am Platzl, il ristorante Hofbräukeller e la seconda tenda più grande dell'Oktobertfest, la Hofbräu-Festzelt. Fu fondata nel 1589 dal duca Guglielmo V. Cfr. <https://it.wikipedia.org/wiki/Hofbr%C3%A4uhaus> (cons. 12.2022).

⁵⁰³ Nel 1961 il gruppo tedesco Rudolf-August Oetker di Bielefeld, in Germania, decise di investire nel mercato italiano della birra. Il nome della birra fu Prinz Bräu e fu utilizzato un logo specifico per l'Italia, per distinguerlo da quello tedesco utilizzato dalla Binding Brauerei Ag (Oetker). Nei quattro anni successivi nacquero quattro birrifici e un ufficio di rappresentanza. Cfr. www.prinzbrau.com/prinz_brau_1961-1980.html (cons. 2011-12.2022).

birra belga, la Jupiler⁵⁰⁴. Inizia a lavorare nel Triveneto, poi soprattutto in Trentino. È lui l'ideatore e l'artefice del Pasiel, la prima birreria "moderna" del Trentino, realizzata a Cadine nel 1984. Assieme al professor Derwarle, inventore del "bicchiere chiuso" e della spillatura dinamica⁵⁰⁵, importa in Italia il nuovo sistema e un nuovo modo di gestire l'impianto di spillatura. Le novità riscuotono interesse e successo.

Gli anni Novanta sono caratterizzati dalla fusione di diversi gruppi industriali della birra e dalla globalizzazione dei mercati. «Oggi il controllo mondiale della birra», mi aveva raccontato Smaniotto, «è in mano a pochi gruppi industriali. Questa concentrazione nel corso degli anni ha portato all'utilizzo di tecniche alimentari "esasperate" che hanno prodotto lo "schiacciamento" della qualità e una mancanza di rispetto per il consumatore e per tutta la filiera. Queste multinazionali sono organismi progettati per produrre e investire denaro. Si è arrivati ad una uniformità del prodotto».

Il progetto di realizzare un birrificio artigianale inizia a prendere corpo nel 2005 e si sviluppa negli anni successivi. In Valsugana, un territorio che Smaniotto conosce bene, c'è la possibilità di affittare un capannone e si procede con le analisi dell'acqua. Quella dell'acquedotto comunale di Ospe daletto ha caratteristiche e proprietà ideali per produrre la birra. L'avvio dell'impresa è lento e faticoso. Il progetto iniziale dei soci è molto ambizioso e prevede la realizzazione di birre a filiera completamente "trentina": oltre al birrificio, c'è l'idea di costruire un'azienda agricola in cui avviare la coltivazione di orzo e luppolo e creare dei lieviti locali; sono previste una scuola di formazione, un piccolo museo della birra, l'organizzazione di corsi di spillatura. Il progetto è economicamente troppo impegnativo, perciò i soci decidono di partire solamente con l'impianto di produzione.

Effebiti inizia a produrre birra a marzo del 2009. I soci sono dei gran-

⁵⁰⁴ Birra chiara a bassa fermentazione prodotta dal birrificio Piedboeuf (oggi gruppo Anheuser-Busch InBev) a Jupille, in Vallonia (Belgio). Fu lanciata nel 1966 ed è la prima tra le marche di birra pils in Belgio. Ha dato il nome al campionato di calcio belga, la Jupiler League. Cfr. <https://it.wikipedia.org/wiki/Jupiler> (cons. 12.2022).

⁵⁰⁵ Il "bicchiere chiuso" è un bicchiere belga biconico. Diversamente da quello tedesco, è un po' più stretto in cima per conservare meglio gli aromi della birra, ha una "pancia" un po' più larga e il fondo più spesso per non riscaldare la birra con le dita. Il metodo dinamico è il metodo belga e olandese di servire la birra. Prevede un'unica spillatura e il taglio finale della schiuma. Nel metodo tedesco, la birra è spillata più volte e servita con un cappello di schiuma. (Note di Sabrina Smaniotto).

di cultori e degustatori di birra, sono specializzati nel commercio ma hanno poca esperienza produttiva. «Le vendite di giugno», raccontava Perrella, «erano comunque superiori al *break-even*⁵⁰⁶ e, malgrado i problemi, c'è stato un riscontro immediato e molto positivo sul territorio. Si percepiva la presa di coscienza della gente, cioè la sensibilità a ritornare ad acquistare e consumare prodotti del territorio».

«Produrre birra artigianale», spiegava Perrella, «è come per un sarto confezionare un abito. Tra un prodotto artigianale e un prodotto industriale c'è differenza, la vedi e la senti. In un prodotto artigianale un'imperfezione c'è sempre, ma in alcuni casi la piccola imperfezione è un segno di qualità e di pregio, è una caratteristica distintiva. Oggi c'è un appiattimento dei gusti causato dalle multinazionali, però molta gente, anche quando vuole bere, cerca e chiede qualcosa di diverso. C'è un enorme condizionamento della pubblicità: si beve, si mangia, ci si veste in base a quello che il cervello ha immagazzinato dalla pubblicità. La necessità di sapori diversi e più genuini ha dato origine al fenomeno dei birrifici. La gente chiede qualità. Ci vuole passione, e nei piccoli birrifici come il nostro la passione c'è e c'è la voglia di fare quelle birre che una grossa azienda non potrà mai fare».

Anche Smaniotto era ed è convinto che «bisogna essere abili a trasmettere al consumatore i valori del prodotto artigianale, che è sempre diverso e mai uguale a se stesso a seconda delle materie prime naturali che vengono utilizzate e che possono variare a seconda dell'andamento delle coltivazioni e dei raccolti. Queste variabilità e queste diversità caratterizzano il prodotto artigianale e lo differenziano da quello industriale standardizzato. L'importante è coinvolgere il consumatore e i clienti nella "filosofia" di quello che produci. Però bisogna anche guardare l'aspetto commerciale, non puoi fare l'apostolo senza avere un ritorno economico. Bisogna far capire al consumatore che dietro alla bella etichetta, al marchio e al prezzo basso c'è la multinazionale, e che forse è meglio bere una birra in meno ma berla più buona e del tuo territorio. Le birre artigianali come le nostre, prodotte senza usare sostanze chimiche e additivi, si ritrovano a combattere contro l'enorme potere delle multinazionali che producono una nuova schiavitù, quella economica, del mercato e del gusto. Ritagliarsi uno spazio economico e commerciale non è facile. Il prodotto bisogna venderlo, ma il prodotto, la

⁵⁰⁶ Da *break* (chiusura) e *even* (alla pari). Momento a partire dal quale un'impresa, raggiunto il pareggio di bilancio, inizia ad avere degli utili.

birra, proprio perché artigianale, può avere degli alti e bassi in relazione alle materie prime. E poi c'è il territorio, l'identità, e il riferimento territoriale è la materia prima per fare la birra, cioè l'acqua, che è il 90-95% della birra».

La passione da sola non basta. Sono indispensabili analisi e considerazioni di tipo economico e di marketing. Smaniotto sottolineava l'importanza di sapere che in Trentino è esistita una storia e una tradizione di produzione della bevanda.

«Il sogno di produrre birra», raccontava, «nasce da questa esperienza e da queste considerazioni, alimentate dal desiderio di rispettare le tradizioni e la qualità. Mi sono reso conto di queste cose già negli anni Novanta. Ho visto la piega che stava prendendo o avevano già preso la produzione, il mercato. La comunicazione e il marketing hanno la capacità di farti comprare e consumare qualsiasi cosa...».

Era stato anche avviato il progetto Luppulo Valsugana. In Trentino il luppolo cresce spontaneo e quindi una delle sperimentazioni del 2009-2011 era stata la coltivazione di piantine di luppolo acquistate in Germania, selezionate per la produzione di birra. Dopo tre anni le piante avevano raggiunto un'ottima concentrazione di alfa acidi⁵⁰⁷. «In Trentino il luppolo si può coltivare, bisognerebbe sviluppare l'aspetto agronomico, l'essiccazione, la lavorazione: le potenzialità ci sono», raccontava Smaniotto, precorrendo i tempi. A settembre 2011 i fiori femminili (coni) erano stati raccolti ed essiccati manualmente. A ottobre era stata fatta la prima cotta pubblica utilizzando il luppolo coltivato in Valsugana. La fabbrica aveva aperto le porte ai visitatori per farli assistere alla produzione della Birra Valsugana.

A volte le avventure imprenditoriali prendono pieghe inaspettate. Pochi anni dopo Perrella rileva le quote dei soci⁵⁰⁸, acquista la Effebeiti e crea una

⁵⁰⁷ La componente amaricante della birra, che ne caratterizza in modo fondamentale le peculiarità in funzione dello stile, deriva quasi completamente dalle sostanze cedute dal luppolo durante la fase di bollitura. Il principale contributo al sapore amaro proviene dagli alfa-acidi contenuti nei coni, che durante il processo di bollitura si trasformano in iso-alfa-acidi. Considerata l'importanza di queste componenti nelle birre e per la produzione professionale e dell'*homebrewing* avanzato, è importante conoscere la concentrazione di sostanze amaricanti presenti, per adeguare e migliorare i dosaggi per le cotte successive e stabilizzarne il contenuto con il variare della composizione naturale dei luppoli impiegati. Testo tratto e adattato da <https://www.enciclopediadellabirra.it/produzione-della-birra/ibu-come-stimare-lamaro-nelle-birre/> (cons. 11.2022).

⁵⁰⁸ La passione di Cludio Smaniotto per la birra, assieme alla volontà di diffonderne la conoscenza, la cultura e il rispetto, si è concretizzata nel progetto "Abbazia della Birra". Negli spazi

nuova società. Il primo nome è Birra Valsugana ma non lo convince, perciò decide per Birrificio Fratelli Perrella, di cui peraltro è unico titolare.

L'indirizzo web del birrificio ha un altro nome ancora⁵⁰⁹. Nella pagina principale, in grande, una scritta che è una dichiarazione di intenti: «Dalla Valsugana, artigianalità, passione & gusto», con immagini del territorio e del mondo delle birre. Oltre a informazioni sulle modalità di vendita, un testo parla della leggenda del Re Fravort, montagna del Lagorai da cui sgorgano acque miracolose, pure e preziose, usate naturalmente per produrre le birre.

Nella pagina “le nostre birre”, ecco le Fravort, le Brenta e le Valsugana: il riferimento al territorio è evidente. In “chi siamo” si descrive il progetto ambizioso di produrre birre di grande qualità che offrano emozioni gustative. L'attenzione è posta alla scelta di materie prime selezionatissime che, unita alla qualità dell'aria e dell'acqua, alle migliori tecnologie degli impianti di produzione e alle competenze del mastro birraio, garantiscono birre con conformità e qualità costanti. «La volontà di crescere, fornire un prodotto ad alto valore aggiunto e di contribuire alla divulgazione della cultura del bere sano e responsabile, spingono l'azienda ad innovarsi continuamente e a definire precise strategie e percorsi formativi riservati agli attori coinvolti nella produzione». Lodevole l'attenzione all'ambiente, che «rappresenta per noi un bene e un valore prezioso da difendere perché costituisce la risorsa vitale per l'esistenza. Per questo motivo, consci dell'attuale situazione ambientale del pianeta, abbiamo attuato dei processi e delle metodologie volti alla riduzione degli sprechi e ad una crescita sostenibile».

Nella pagina “produzione” si comunica che «la ricetta di produzione della nostra birra nasce dall'esperienza dei nostri mastri birrai e dalla volontà di donare al territorio un prodotto che dia innumerevoli sensazioni a chi lo prova: la morbidezza al palato, il gusto maltato e fragrante, la gradevolezza dell'amaro e la piena digeribilità. Per rendere la nostra birra esclusiva ci avvaliamo di materie prime sane e genuine tra cui: un'acqua leggerissima, un malto d'orzo distico, una varietà di luppoli aromatici provenienti da diversi paesi e un lievito fresh. Ad esse affianchiamo un impianto di produzione tecnologicamente avanzato e l'esperienza maestranza del mastro birraio. La

realizzati a Trento e San Michele all'Adige (località Grumo) si respira il mondo delle birre ed è possibile acquistarne di nazionalità e stili differenti.

⁵⁰⁹ Cfr. <https://www.fravort.it/> (cons. 2012-12.2022).

birra che produciamo viene immessa sul mercato solo dopo averla fatta assaggiare ad esperti del settore che ne giudicano le caratteristiche organolettiche e la freschezza. Questo momento risulta per noi fondamentale e siamo sempre pronti a condividerlo con tutti coloro che intendono affinare la loro tecnica sensoriale di assaggio».

Utile e interessante la pagina “come degustare”, con indicazioni sulla conservazione, la degustazione e gli abbinamenti. Perrella mi informa che le birre sono vendute in Italia e in tutto il mondo ma non in Trentino, un territorio che, riferisce, non è interessato alle sue birre. Spiega che la ragione è di carattere identitario e culturale. Possibile non sia mai veramente sboccia-ta una simpatia reciproca? Torno indietro nel tempo e rivedo secoli di belle mescolanze ma anche di lotte e pregiudizi culturali di tutti i tipi, birre, vini e cibi compresi.

1.5 Costa di Folgaria

Carador

Quando tra il 2010 e il 2012 ho svolto la ricerca, avevo steso le note che seguono. Ovviamente sintetizzate, le considero utili per aggiungere un tassello alla cronaca dei modi attraverso cui, nel corso degli anni, si è sviluppato il movimento dei birrifici artigianali trentini.

La fabbrica di birra e i locali di ristorazione, ovvero l'Ostaria del Carador, sono il risultato della trasformazione e dello sviluppo di un maneggio e di un bar, poi ristorante, sorti circa una trentina di anni fa su iniziativa di Hermann Forrer, di origini austriache, e di Marisa Colpi Forrer, di Folgaria. Il nome Carador (carrettiere, poi vetturino) deriva dal fatto che i proprietari, oltre ai cavalli da sella, avevano una decina di cavalli norici che usavano per passeggiate turistiche. Il posto era molto conosciuto e apprezzato per l'offerta, tra l'altro, di carne alla griglia. Era aperto da metà novembre a Pasqua e da giugno a settembre.

Nel 2008 i due proprietari, sessantenni e senza figli, decidono di cedere l'attività e di vendere il locale. Lo acquista Giuseppe Tomasi, un imprenditore di Folgaria, che durante il primo anno di gestione è coadiuvato dalla signora Forrer. Giuseppe intuisce subito le potenzialità del locale, vicinissimo alle piste da sci. Il posto è molto conosciuto e frequentato da famiglie e

turisti roveretani e trentini, da ospiti italiani e stranieri e da gruppi di giovani. D'estate molti bambini si divertono a giocare con i pony, le caprette e gli altri animali da cortile.

Dalla prima struttura ben avviata Tomasi sviluppa l'idea di creare qualcosa di nuovo e originale, legandosi però alle caratteristiche del locale e all'identità della comunità e del territorio. Potenziare, migliorare e diversificare il locale può essere l'occasione giusta per andare incontro alle esigenze dei giovani di Folgaria che, a parte la discoteca, fino a qualche anno fa non avevano un locale di aggregazione dove bere una birra o una bevanda e sedersi a un tavolo a chiacchierare o festeggiare. C'era quindi l'esigenza e la possibilità di arricchire il locale con qualcosa di particolare e di diverso che potesse qualificarlo e distinguerlo.

La prima occasione arriva quando Tomasi si reca nella Zillertal, nel Tirolo austriaco, dove conosce l'omonima fabbrica di birra, le cui origini risalgono al Cinquecento. Trova birre buone, fresche e gustose. Nella sua mente si accende qualcosa ma l'idea rimane in dormiveglia, forse anche perché, venendo da una famiglia di contadini di Ala che «la vite ce l'avevano nel sangue», in quel periodo è ancora rivolto più al mondo del vino e delle cantine che a quello della birra. Nel 2009 un'altra occasione, una gita a Lana con degli amici con sosta da Pfefferlechner⁵¹⁰, un'osteria contadina e birrificio. La curiosità si risveglia e Tomasi si ferma a chiacchierare con i proprietari, contadini con molta terra e diverse attività. Viene a sapere che la birra la chiedono soprattutto gli italiani, mentre i tedeschi, che la consumano tutto l'anno, quando vengono in Italia e in Alto Adige preferiscono bere vino. L'idea di una piccola fabbrica di birra si risveglia. A Tomasi la considerazione sorge spontanea: se dei contadini che hanno sempre coltivato uva e mele possono aprire un birrificio artigianale e procurarsi dei guadagni senza neanche il traino della stagione invernale, allora la stessa attività può sorgere a Folgaria, dove il turismo estivo e invernale rappresenta la prima voce dell'economia del territorio.

Detto fatto. Viene fatta un'analisi di mercato che valuti la fattibilità dell'idea. Il bacino della clientela e il territorio di riferimento sono l'altopiano di Lavarone e tutta la zona di Rovereto e della bassa Vallagarina. I risultati sono incoraggianti, si tratta di affrontare e sviluppare l'idea dell'im-

⁵¹⁰ Cfr. Drescher W., Speckmann D. W., *La birra in alto Adige [...]*, cit., pp. 121-123; <https://www.pfefferlechner.it/> (cons. 10.2022).

pianto di produzione. «Ogni impianto», spiega Tomasi con soddisfazione, «deve essere adeguato alle esigenze e ai consumi. La birra ha un periodo di produzione che dura circa un mese e un periodo di conservazione di circa quattro mesi in fusti di acciaio a temperatura controllata. Bisognava calibrare produzione e consumi per non avere merce ferma in cantina o non averne affatto!».

Decide di acquistare un impianto da 10 ettolitri a cotta. La produzione inizia ufficialmente il 18 dicembre del 2010, immediatamente dopo la ristrutturazione e l'adeguamento dei locali. L'inaugurazione è un successo tanto grande quanto inaspettato. Circa quattromila persone, perlopiù giovani, prosciugano allegramente e senza sforzo i 10 ettolitri di birra della prima cotta. La strada è aperta, non resta che proseguire e darsi da fare, anche perché, dopo l'inaugurazione, il locale continua ad attirare gente durante tutta la stagione invernale.

Il birrificio purtroppo ha cessato la sua attività agli inizi del 2022 per la scomparsa del mastro birraio. A distanza di un anno è aperto solamente il ristorante e, vista anche la congiuntura economica, non sembrano esserci le condizioni per riprendere la fabbricazione della birra.

1.6 Pinzolo

Birrificio Val Rendena⁵¹¹

«Autentica birra di montagna! Natura incontaminata, acqua purissima, tanta passione e cura. Uniamo tradizione, tenendo fede alle ricette tramandate nel tempo, e tecnica, grazie ad un innovativo impianto di produzione, alla fortuna di avere una materia prima purissima: l'acqua che sgorga nuda e pura dalle montagne dell'Adamello, nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta. Autentiche birre di montagna: sapore antico e purezza dei nostri luoghi». Questo il testo di presentazione nella pagina principale del sito, sopra un panorama con prato, baita, bosco, montagne e cielo azzurro e le foto delle birre prodotte, con relativa scheda tecnica. Tutte le birre hanno

⁵¹¹ Questo birrificio è nato alla fine di dicembre del 2012, quando avevo già completato e consegnato la ricerca originaria. Non avendolo visitato, faccio riferimento ai testi e alle immagini del sito internet <https://www.valrendena.beer/> (cons. 12.2022), modalità che ho utilizzato per raccontare i birrifici nati dopo il 2013.

nel nome la parola Brenta e una è dedicata all'orso. È un particolare non da poco, visto che il logo del birrificio è formato da due orsi biondo/gialli, in piedi uno di fronte all'altro, la lingua di fuori, con in mezzo un'infiorescenza stilizzata di luppolo, anche questa biondo/gialla. L'immagine è racchiusa all'interno di una specie di stemma i cui contorni superiori sono tre triangoli, le cime dei monti. Sotto ai due orsi e al luppolo, le scritte, una sopra l'altra, «Val Rendena Birrificio 2012», in bianco su fondo nero. Il tanto vituperato orso, qui, come altrove, è un richiamo alla naturalità, al selvatico, al genuino; ma anche alla forza e alla vicinanza quasi parentale con l'uomo, vista la postura eretta. I due orsi e il tipo di carattere scelto richiamano alcuni noti marchi tedeschi.

Nel collegamento dedicato al birrificio, si legge il seguente testo: «Tradizione, cura, dedizione: questo per noi è fare birra. Nelle valli del Trentino l'antica arte del fare la birra è sempre stata diffusa: ogni famiglia aveva la propria ricetta, piccole produzioni casalinghe con risultati alterni, ma con un sapore unico molto diverso da quello delle birre prodotte a livello industriale. Ci siamo ispirati a tutto ciò, nel 2012, quando il Birrificio Val Rendena ha avviato la sua prima produzione a Giustino. Alla ricerca di una qualità sempre più elevata, dal 2015 ci siamo trasferiti a Pinzolo in una nuova sede con una sala cottura all'avanguardia Made in Germany». Un testo è dedicato agli ingredienti, di cui si sottolineano la purezza e i controlli, con particolare riferimento all'acqua: una nota informa che è in programma lo studio dell'utilizzo del luppolo trentino. Nella parte dedicata alla filosofia produttiva, con nuovi richiami all'acqua e alle materie prime, la sintesi è nella frase «birre genuine, schiette, rispettose della tradizione, ma con innovazione». Un altro testo è dedicato all'artigianalità e ai soci produttori, Claudio e Paolo, fratelli gemelli, e alla loro passione brassicola. Si parla finalmente di birra artigianale, e di montagna. Segue un elenco dei premi e dei riconoscimenti ricevuti. Nel collegamento "dove gustarle", un'interessante mappa della distribuzione delle birre prodotte. In sintesi, un sito che si presenta ben fatto, sobrio e semplice nell'impostazione, facilmente leggibile, con forti richiami al territorio, all'ambiente, ai concetti di purezza e montagna. Forse potrebbe essere utile un richiamo all'artigianalità già nella pagina principale del sito.

1.7 Mezzano (Primiero)

BioNoc' Birrificio Artigianale delle Dolomiti

Nasce tra la fine del 2012 e gli inizi del 2013 dopo varie sperimentazioni. È in località Giàre a Mezzano di Primiero, a pochi chilometri da dove, tra il 1891 e la seconda metà degli anni Venti del Novecento, esisteva la fabbrica di birra Valserena di Martino Orsingher.

L'idea l'ha avuta Fabio Simoni, ma ha potuto realizzarsi grazie alla collaborazione dell'allora socio Nicola Simion, entrambi animati da una grande passione per le birre di qualità. Il nome del birrificio contiene più elementi e significati: «Bio», da Fabio, ma anche per i luppoli bio e la filosofia ecosostenibile dell'azienda; «Noć» è il soprannome di Nicola.

Nel 2004 Fabio Simoni frequenta dei corsi di degustazione presso l'Università (oggi Accademia) della birra di Azzate⁵¹², in provincia di Varese. Si accende la scintilla di un progetto, provare a fare la birra e avviare un birrificio.

«Sono partito senza mai più fermarmi», racconta Fabio, che dopo aver frequentato diversi corsi di formazione si mette in cerca di birre particolari e comincia a consolidare una serie di certezze. All'interno dello Sangrillà, il ristorante di famiglia, alla fine del 2003 apre la prima birroteca del Trentino.

L'interesse per il mondo delle birre sta crescendo e l'iniziativa riscuote successo. Gli avventori iniziano a capire cosa significa bere e assaporare birre diverse da quelle proposte normalmente dall'industria e a comprendere quali caratteristiche organolettiche possono avere. La buona riuscita dell'iniziativa spinge Fabio a organizzare degustazioni di diverse tipologie di birre e a proporre abbinamenti tra cibi e birre. Nel 2009 diventa sommelier. Lo studio, la pratica e una serie di viaggi all'estero (Belgio, Germania, Austria) con visite a birrerie, malterie e coltivazioni di luppolo, e il coinvolgimento di un fratello e di alcuni amici alimentano il progetto del birrificio. Dopo alcuni esperimenti casalinghi e qualche insuccesso, prosegue con le degustazioni e i viaggi di istruzione all'estero. Il suo entusiasmo e la sua competenza contagiano Nicola Simion "Noć", allora socio: per anni ha frequenta-

⁵¹² È stato un istituto di formazione professionale sulla cultura birraria e la sua divulgazione, fondato nel 1996 da Franco Re, uno dei massimi appassionati di birra in Italia, che l'ha diretto fino alla sua scomparsa prematura (luglio del 2012). Cfr. il sito <https://accademiabirra.wixsite.com/azzate/home> (cons. 10.2022).

to le serate in birroteca organizzate da Fabio e si è appassionato. Vuole fare la birra anche lui, e seriamente, come Fabio. La passione comune inizia a trasformarsi in lavoro.

Provando e sperimentando producono diversi tipi di birre. Alcune le presentano a Slow Food, all'Associazione Italiana Sommelier e le fanno assaggiare a birrai di livello internazionale. I riscontri sono incoraggianti, soprattutto per quanto riguarda gli invecchiamenti fatti con i lieviti.

Fabio e Nicola riescono a preparare diverse tipologie di birre di qualità e alcune le inseriscono in una linea che chiamano Tesori delle Dolomiti. Le birre vengono conservate e maturate in un caveau in montagna, a 1.400 metri, e degustate in occasioni particolari, ad esempio in una cena con abbinamenti di otto tipi di birre che diventa occasione per ragionare di birre locali e prodotti del territorio. Si sta aprendo e delineando una nuova fase. Grazie alle relazioni tessute con l'Associazione Italiana dei Sommelier e ai contatti e al contributo della Condotta Slow Food Feltrino e Primiero, e in particolare dell'allora fiduciario Gianfranco Bettega, si inizia a parlare di "territorio". Come i vini di un certo livello sono ormai considerati "espressione di un territorio", così può e deve avvenire per le birre prodotte da BioNoc'. Per legare birre e territorio è necessario utilizzare l'acqua del territorio e "coltivare" in loco le materie prime, l'orzo e il luppolo. Un primo esperimento di coltivazione di luppolo dà buoni risultati e nel 2015 vengono piantati i primi due luppoleti. Grazie all'opera di sensibilizzazione della Condotta Slow Food, pensano di coltivare anche l'orzo, un'operazione però più lunga e complessa. Negli anni successivi l'impegno e lo studio sono premiati più volte con riconoscimenti sempre più importanti.

La filosofia di BioNoc' si basa sullo studio della storia, della cultura e della tradizione birraia. «Ogni singola birra», spiega Fabio Simoni, «nasce dalla convinzione che non si debba "seguire" il mercato, ma si debba "rivelarlo". Purtroppo l'industria ha lavorato al contrario, ammorbidendo i gusti per renderli facili a tutti e manipolando gli stili unici originali. L'impegno di BioNoc' è riproporre gusti ormai persi. Non solo, la coltivazione di luppoli, frumento, farro, segale, orzo, grano saraceno da parte dell'Azienda Agricola Stonebreaker Farm&Brew e la società con Birre della Terra, che è anche una linea produttiva, hanno trasformato BioNoc' in un agribirrificio.

Il birrificio è alimentato esclusivamente da energia proveniente da fonti rinnovabili. A poche centinaia di metri, da alcuni anni BioNoc' ha aperto un pub dove si possono gustare le birre di propria produzione e mangiare prodotti del territorio.

Parlando con Fabio Simoni vengo a sapere che sua madre e sua nonna sono toscane, maremmane, “etrusche”, come dice sorridendo, mentre il padre ha fatto lo chef sulle navi da crociera. Il nonno, boscaiolo e primierotto “doc”, era di Sagron Mis. Mentre mi congedo da Fabio mi viene un pensiero. Forse anche stavolta la birra è figlia di una mescolanza, di una contaminazione di culture, di un bizzarro crocevia che congiunge gli etruschi⁵¹³, le foreste di Sagron Mis, le crociere intercontinentali, gli studi all’Istituto alberghiero di Falcade, lo Sangrillà, l’Università della birra di Azzate, Slow Food e finisce, o meglio, rinasce a Mezzano, con sullo sfondo, e nel marchio, le Pale di San Martino⁵¹⁴.

Le idee e gli stimoli di Fabio, ora Presidente degli Artigiani della Birra della Camera di Commercio di Trento, continuano a fermentare, come il forte desiderio di creare, come per il vino, le mele e altri prodotti della terra, una Strada della Birra. Conoscendolo, c’è da scommettere che ci riuscirà.

2. La seconda fase, 2013-2023⁵¹⁵

Sull’onda di una tendenza diffusa, del successo dei primi piccoli birrifici e di un forte interesse per le birre artigianali e la loro filosofia produttiva e degustativa, in varie zone della provincia di Trento nel corso del decennio sono nate diverse nuove realtà. Questi fenomeni e queste tendenze hanno inoltre dato vita ad alcune fortunate manifestazioni, ad esempio Cerevisia, il festival delle birre artigianali organizzato per alcuni anni a Fondo, che, riunendo diversi birrifici provinciali e nazionali, ha fatto incontrare produttori, consumatori, cultori della materia, appassionati e curiosi.

Nel trattare questi birrifici più o meno recenti, tengo a sottolineare che,

⁵¹³ Nel 2012 Patrick McGovern, archeologo molecolare dell’Università della Pennsylvania ed esperto di bevande fermentate, Sam Calagione di Dogfish Head, un birrificio americano, Teo Musso del Baladin e Leonardo di Vincenzo di Birra del Borgo hanno “creato” una birra “archeologica”. I quattro si incontrano a Borgorose in provincia di Rieti, sede di Birra del Borgo, per la cotta di una birra ispirata alle antiche bevande fermentate di epoca etrusca a base di Grano Saragolla, antica varietà di grano duro introdotto in Abruzzo fin dal 400 d.C., noccioline, melograni, miele, resina, uva passa. Cfr. www.fermentobirra.com/fare-birra-alla-manniera-degli-etruschi (cons. 2011-10-2022).

⁵¹⁴ Per approfondimenti, cfr. <https://www.birrificiobionoc.com/> (cons. 2011-10-2022).

⁵¹⁵ Corrisponde alla seconda fase della ricerca. Per approfondimenti, cfr. l’Introduzione.

quando ho iniziato ad analizzare quelli del paragrafo precedente, ho realizzato una serie di interviste ai fondatori, ho corredato la ricerca con immagini e ho consultato i siti internet di allora (e di oggi), in cui la storia dei singoli birrifici, la loro filosofia e i loro prodotti avevano (e hanno) una specifica importanza e ampiezza. Per questo secondo gruppo, numericamente molto maggiore, ho consultato i siti internet dei singoli birrifici. Se consideriamo il sito internet di un'azienda come un biglietto da visita, aprendo i vari siti è possibile formarsi un'idea delle varie realtà produttive nuove e di quelle con più anni di esperienza, e provare a fare delle considerazioni sulle modalità di comunicazione delle singole realtà e sulle diverse filosofie produttive.

Come ho fatto nel paragrafo precedente, procederò in ordine cronologico. A marzo del 2023 in Trentino ci sono 27 birrifici, un numero quasi quadruplo rispetto ai sette del primo gruppo (2000-2012). Per questa circostanza, lo sguardo che avrò su queste nuove realtà sarà sintetico ma per quanto possibile esaustivo, e cercherò comunque di metterne in luce gli elementi più rilevanti e interessanti. Ogni sito, sia del primo che del secondo gruppo di birrifici, descrive ovviamente tutte le birre prodotte, ma non tutti i birrifici, vicino al logo/nome dell'azienda hanno scritto «birrificio artigianale trentino». Oltre che con i rispettivi siti, ogni realtà comunica vari contenuti con le reti sociali più diffuse e ha una sezione per gli acquisti on line.

Procedo utilizzando il sito ideato da Paolo Negri (<http://www.trentino-birra.it/>), dove, tra i vari contenuti, c'è un utile elenco dei birrifici del Trentino, che peraltro ho confrontato con l'elenco dell'Agenzia delle Accise e dei Monopoli (ADM⁵¹⁶) di Trento.

Partendo dal 2013 e andando dall'alto verso il basso, il primo birrificio dell'elenco è **Barbaforte**⁵¹⁷. Il logo è un segno grafico essenziale ed efficace che gioca sul forte contrasto bianco nero. A uno sguardo più attento, si leggono le iniziali «BF», e la B potrebbe anche essere un bicchiere di birra.

⁵¹⁶ L'Agenzia delle Accise, Dogane e Monopoli (ADM) ante litteram, nasce con regio decreto del 1853, per garantire il controllo della fiscalità sulle imposte di fabbricazione e sul consumo, sui dazi doganali e sui regimi di monopolio. ADM è autorità regolatoria e di vigilanza anche sanzionatoria nel campo delle Energie (oli minerali, energia elettrica, gas naturale, GNL, carbone), Alcoli, Tabacchi e assimilati, Dogane e Gioco pubblico. In tali ambiti, cura l'accertamento e la riscossione dei tributi ed esercita le funzioni ispettive di polizia doganale, tributaria, valutaria e giudiziaria. Cfr. <https://www.adm.gov.it/portale/chi-siamo>. Grazie all'ingegner Torra per la cortese disponibilità.

⁵¹⁷ <https://www.barbaforte.it/> (cons. 11.2022).

Nel sito dell'azienda risalta la scritta «birrificio artigianale di montagna». Scorrendo la pagina, si trova l'elenco delle birre prodotte. Oltre alla loro descrizione, spiccano le etichette delle bottiglie, con una bella grafica contemporanea. Più sotto, la mappa web indica il luogo di produzione, che peraltro non si legge né si intuisce se non si ha dimestichezza di quelle zone. Il luogo è Folgaria ed è scritto in fondo alla pagina, dopo l'elenco dei premi e dei riconoscimenti ottenuti, e si legge anche nel testo che descrive la prima delle birre della linea Classica. Tra le varie informazioni fornite dal sito, non ci sono altre note particolari o caratterizzanti (com'è nata l'idea del birrificio, qualche nota di cronaca e/o di filosofia produttiva, le caratteristiche dell'ambiente, la provenienza delle materie prime ecc.). La sensazione generale è quindi di praticità e concretezza, di essenzialità e creatività.

Il secondo birrificio dell'elenco per l'anno 2013 è **Birra del Bosco**⁵¹⁸ di San Michele all'Adige. Il logo tondeggiante in bianco e nero raffigura con segni grafici di stile un po' etnico (Maori?) una testa di uccello rapace, forse un'aquila. Tra gli artigli ha un pesce, un altro è libero. In cima alla pagina dei contenuti scorrono alcune veloci sequenze video: giovani che bevono birra, fasi di produzione, giovani che corrono in bici da montagna e che sciano, birre in lattina e in bicchiere. Come sopratitoli le scrive: «Artigianali, naturalmente» e subito sotto, «La birra artigianale trentina, la birra vera, senza compromessi».

Utilizzando il menù e aprendo le varie pagine del sito, la sensazione generale è di un birrificio che comunica con efficacia e in maniera giovane per i giovani. Risaltano elementi connessi alla vita all'aria aperta (con ovvi riferimenti al Trentino), alla dinamicità e all'energia, alle attività sportive più o meno avventurose in montagna, ma anche alla leggerezza. Interessante, a questo proposito, oltre alle simpatiche note che riguardano i tre gestori del birrificio, la proposta di vari oggetti/accessori “da svago” marchiati con il logo: cappello, infradito, calzini, felpa con cappuccio, canotta da donna, berretto, cappellino da camionista, maglietta a maniche corte.

Il 2013 è la data in cui l'azienda **Melchiori** di Tres, in Val di Non, che produce spremute, sidro e aceti, inizia a fare anche alcune birre⁵¹⁹. La pagina del sito aziendale dedicata a questa linea è molto sintetica nei testi e nelle immagini, senza particolari elementi caratterizzanti.

⁵¹⁸ <https://www.birradelbosco.it/> (cons. 11.2022).

⁵¹⁹ <https://luciamaria.it/birra-artigianale/> (cons. 11.2022).

Lagorai nasce nel 2014 ma l'attività del birrificio dura solo pochi anni. Nello stesso anno due giovani fondano a Pressano (Lavis) **Maso Alto**⁵²⁰. Il logo è molto semplice: la M di Maso che risalta in un cerchio giallo, il sole. Il sito riprende la semplicità e l'essenzialità del logo. La presentazione e la peculiarità del birrificio sono molto chiare: coltivare nei campi di proprietà orzo e luppoli selvatici e biologici, utilizzati per preparare birre uniche, autentiche e legate al territorio. Un agribirrificio, dunque, che si caratterizza per forti richiami alla terra, al rispetto dell'ambiente, alla passione e alla coerenza. La struttura, i testi e le immagini del sito sono semplici ma efficaci. La filosofia e i valori fondativi dell'azienda sono ben descritti e comunicati, con concretezza e profondità.

Anche **Rethia**⁵²¹ a Vallelaghi, nella Valle del Sarca, è del 2014. Il logo è il nome, con un tratto di linea ascendente. Il primo accento della pagina principale del sito è la condivisione della passione per il mondo delle birre artigianali. Si comunicano novità, promozioni e sorprese, con un invito a unirsi alla cerchia del Rethia Beer Club. I colori più utilizzati sono il bianco, il nero (tanto) e il color sabbia leggermente scuro. Il modo più efficace per sapere di più di questa realtà è proprio entrare nel club e partecipare agli eventi ricreativi e conoscitivi proposti, rivolti, sembra di percepire, perlopiù a un pubblico giovane. Un sito molto asciutto ed essenziale.

Nel 2015 nascono Argenteum, BIR-Birrificio Indipendente Rotaliano (anche Birra Libertina), il Birrificio Trento, Clesium e Mastro Rebuf. Queste realtà hanno poca fortuna e chiudono dopo pochi anni.

Diversa sorte per **Leder**⁵²², a Ledro, nella valle omonima, sempre del 2015. Il logo è il viso di un simpatico signore con bombetta, barba e baffi. La particolarità è che barba e baffi sono costituiti da un'infiorescenza (anche cono, fiore o strobilo) di luppolo. Nella pagina principale del sito, brevi ma efficaci note sulla passione del mastro birraio Fabrizio, fondatore del birrificio (con sala degustazione e negozio), e sui rapporti storico-culturali con la Boemia, circostanza che ha ispirato e ispira alcune delle birre prodotte. Interessante la pagina "Chi siamo e news", con altre note storico-culturali. Un testo descrittivo è dedicato alle iniziative prese per il rispetto dell'ambiente: uso di energie rinnovabili (pannelli fotovoltaici) per l'impianto di produzione, uti-

⁵²⁰ <https://www.masoalto.com/> (cons. 11.2022).

⁵²¹ <https://www.birrificio-rethia.it/it> (cons. 11.2022).

⁵²² <https://www.birrificioleder.it/it/> (cons.11.2022).

lizzo di trebbie e scarti dell'orzo da parte degli allevatori locali, uso di prodotti a chilometro zero per la Birra di Natale e massima attenzione alla raccolta differenziata dei rifiuti. Un altro elemento interessante e caratterizzante è la proposta di un giro in Val di Ledro alla scoperta delle birre e dei loro stili. Una sorta di degustazione virtuale, ma anche di riscoperta di luoghi particolari della valle. Nel complesso, un birrificio che comunica in maniera efficace le sue caratteristiche e il proprio stile: simpatia, sobrietà e valori del territorio.

Del 2015, anno prolifico ma con alterne fortune, è **Nero Brigante**⁵²³, sede a Lavis. Il logo del birrificio è il nome con, in piccolo, la data 1909: è tratta da alcuni documenti che attesterebbero la presenza, nel maso, di un brigante. Questi, che vi avrebbe abitato per alcuni anni, distillava e birrificava di nascosto senza usare canne fumarie e tenendo le imposte chiuse. Le pareti del maso erano perciò diventate tutte nere, da cui il nome.

Nella pagina principale le immagini e le descrizioni delle birre, «i nostri briganti», sulle cui etichette compare il volto di un uomo barbuto e spettinato con lo sguardo minaccioso: il brigante, appunto, che richiama un po' certe raffigurazioni del Mangiafuoco di Pinocchio. Notizie sul birrificio si leggono nella pagina dedicata, che riassume le origini e lo spirito dell'azienda e la leggenda del brigante. Nei testi, qualche riferimento al Trentino e, a corredo, un breve filmato sul processo di produzione delle birre. Una pagina è dedicata a notizie e novità e un'altra alla comunicazione tramite una rete sociale. Nell'insieme, un sito essenziale e veloce. Qualche nota di approfondimento in più sul maso e/o sulla filosofia produttiva potrebbe incuriosire maggiormente.

A Cogolo, in Val di Peio, nel 2015 nasce **Birra Pejo**⁵²⁴. Il logo è un pentagono stilizzato con all'interno dei tratti grafici neri che sembrano richiamare un torrente. Sotto, di lato, la sigla «MF» del proprietario Marco Framba. Nella pagina principale si possono scorrere una serie di immagini della produzione. Nella parte bassa la scritta «Peccato non fare Birra con quest'Acqua». Nella pagina «Marco», brevissime note biografiche e descrittive e un filmato che illustra le fasi di produzione. Un sito molto sobrio ed essenziale, quasi minimalista. Tra le birre, incuriosisce quella con le bacche di goji e quella con lamponi e mirtilli, tutte piante coltivate in valle.

Nella lista di Trentino birra l'ultimo birrificio del 2015 è **Plotegher**⁵²⁵, a

⁵²³ <https://www.nerobrigante.it/> (cons. 11.2022).

⁵²⁴ <http://www.birrapejo.it/> (cons. 11.2022).

⁵²⁵ <https://www.plotegherbeer.com/> (cons. 11.2022).

Besenello. Il logo è costituito da un cerchio sormontato dal nome del birrificio: sotto campeggia un elmo/copricapo con corna che richiama ai Cimbri, cui si ispirano i proprietari. Sotto, il viso è un cono/fiore/infiorescenza/strobilo di luppolo da cui spuntano due bionde spighe di orzo. Tutta l'immagine potrebbe raffigurare, e forse è, anche uno scudo da guerriero. Il logo campeggia nella prima pagina e i bordi del cerchio inviano alle altre pagine del sito. Interessante quella "Chi siamo", ricca di informazioni e curiosità. Si parla della passione dei proprietari, Matteo e Stefano, per la storia e le antiche tradizioni legate alla birra, al territorio e al popolo Cimbri, di cui si sentono parte. Ci sono riferimenti a Castel Beseno, alla valle del Rosspach (in italiano Rio Cavallo), che porta agli Altipiani Cimbri. Si legge che «ogni fase della lavorazione subisce l'influenza del territorio in cui viene pensata e prodotta, riscoprendo le antiche tradizioni risalenti agli omonimi antenati danesi. "Cimbri si nasce, non si diventa"». Sotto le foto dei proprietari, alcune note sulle origini del cognome Plotegher e sulle origini del popolo cimbri. Seguono note sulla prima birra prodotta, Valkirija e dei paragrafi sulle originalità e le suggestioni legate al mondo delle birre Plotegher. Si va dalle rievocazioni storiche legate all'immaginario vichingo e cimbri, a presentazioni delle birre con musica mistico-evocativa, a eventi e consegne delle birre utilizzando un carro funebre su cui campeggia la scritta "non far morire la tua sete... bevi birra Plotegher". In occasione di feste ed eventi è anche possibile degustare le birre dal Bar Bara, un bar a forma di bara con spine incorporate. Scorrendo ancora la pagina, uno spazio è dedicato alla musica e alle tradizioni: la fondazione del Clan Berserker (antichi guerrieri scandinavi fedeli a Odino, dio della guerra), che ripropone musiche guerresche vichinghe. Vi sono due gallerie fotografiche e due filmati: il primo sulla birra Valkirija, il secondo sul Clan Berserker. Oltre a quelle più strettamente commerciali, due pagine sono infine dedicate alle reti sociali e agli eventi.

Senza alcun dubbio un sito e una realtà che attira per la ricchezza di curiosità e suggestioni, di forti richiami etnico-identitari e folclorici conditi con un po' di goliardia. Qualche informazione sulla provenienza delle materie prime, acqua a parte, potrebbe essere utile, considerando anche la possibilità e l'opportunità, come hanno già fatto altri birrifici, di trasformarsi in agribirrificio, dando così più forza e credibilità ai tanti riferimenti alla cultura e al folclore cimbri e scandinavo.

Passando al 2016, ecco 5+⁵²⁶, birrificio di Mattarello. Nella prima pagina del sito, con grafica di fondo in bianco e nero, risalta il motto «La nostra birra è una questione di passione!». Un breve filmato su alcune delle fasi produttive della birra scorre in automatico. Sotto l'elenco delle birre, la possibilità di conoscere il birrificio e anzitutto i cinque elementi fondamentali (da cui il nome 5+): acqua, malto, luppolo, lievito, passione. Oltre a una breve nota sulla nascita dell'idea e della realizzazione del birrificio, un interessante testo comunica i valori fondativi: «La grande passione per la produzione di birre singolari e di qualità che possano esprimere la nostra essenza diventando un mezzo di incontro con gli altri». E poi «il sogno di costruire una realtà coinvolgente fatta da persone e amore per il proprio prodotto e per il proprio lavoro. Elementi imprescindibili della nostra attività sono la qualità, l'inclusione, la cooperazione, l'etica, la solidarietà e le scelte ecologiche, su questi pilastri stiamo realizzando gradualmente giorno dopo giorno il nostro lavoro». Scorrendo la pagina si legge che «Il + rappresenta tutto quello che deve ancora accadere: le nuove idee, le nuove relazioni, le nuove collaborazioni, rappresenta la nostra porta aperta alle nuove prospettive ed opportunità. Il nostro impegno è quello di produrre birre sempre migliori perché più una birra è buona più è capace di creare convivialità, di unire le persone e fungere da "lubrificante sociale"». Che dire? Sobrietà e densità, profondità, qualità e socialità. Un'altra pagina interessante è quella dedicata alla filosofia, cioè a «quello in cui crediamo». L'impegno, quindi, è «realizzare birre che rientrano con precisione negli stili di riferimento». Oltre ad alcune note qualitative e gustative, in un altro testo si legge che «il team 5+ crede fermamente che un prodotto eccellente possa nascere solo in un ambiente positivo, costruito sull'etica e sul rispetto, la cooperazione, la solidarietà e la dignità morale ed economica⁵²⁷». In sintesi, un sito sobrio ed elegante che comunica con forza ed efficacia serietà, impegno lavorativo e sociale, qualità.

Di tutt'altro stampo e carattere è **Klanbarrique**⁵²⁸ (2016), a Trambileno, in Vallarsa. Il logo in bianco e nero raffigura il volto di uomo baffuto e barbuto coperto da un elmo con corna: tra le labbra, una spiga di orzo. A lato si legge che «Klanbarrique è fervore e prorompentezza, contaminazione, terra di

⁵²⁶ <https://5piu.com/> (cons. 11.2022).

⁵²⁷ La squadra che persegue e incarna questi lodevoli valori è composta da Lucia Del Vecchio e Massimo Plotegher (fondatori), Laura Bevere (socia) e Federico Pedrolli (birraio).

⁵²⁸ <https://www.klanbarrique.it/> (cons. 11.2022).

confine. È celebrazione della potenza selvatica della natura, sperimentazione alchemica, consacrazione del valore del tempo. È un crogiolo in cui birra e vino arrivano a fusione, originando bevande di una stirpe nuova». In questa frase c'è (quasi) tutta la filosofia di questo interessante birrificio. Scorrendo la pagina si incontrano tre voci: «Banshi», «Le fermentazioni barbariche» e «Il quartier generale». «Banshi è l'avatar dei birrai Agostino, Matteo e Andrea: un barbaro fuori dal tempo, multidimensionale e f*****amente irriverente». Aprendo la pagina si leggono note sui fondatori e la filosofia produttiva. Le fermentazioni barbariche sono «birre ibride con mosto d'uva, barricate, acide, spumantizzate, con mosti inusuali, lieviti scatenati e cento sfumature di frutta». Nei coloriti testi all'interno della pagina «Quartier generale» si leggono informazioni sul luogo e il territorio di produzione, sugli spazi di trasformazione e stoccaggio delle birre, su visite ed eventi.

Testi e immagini suggestivi comunicano una realtà in cui la componente selvatica e barbara si fonde con la sperimentazione e con i processi e le materie prime del vino, dando vita, come detto, a bevande nuove. I confini tra birra e vino sono perciò quanto mai liquidi e le due culture, per secoli rigidamente divise e contrapposte, trovano spazi e tempi per alchimie e degustazioni, per sensazioni e celebrazioni particolarmente originali.

Del 2016 è anche il brew pub **Km8**⁵²⁹ di Cunevo, in Val di Non. Il locale serve le birre autoprodotte in un piccolo birrificio a Terres. Nella pagina principale del sito, il logo rotondo è ricco di tratti grafici: nell'«8» di «Km8», due infiorescenze di luppolo. Sotto, in piccolo, la scritta «birrificio artigianale». Più in basso, in una banda nera, la scritta «Brew Pub» e più sotto ancora «Music – Beer and more». Ai lati due spighe di orzo e nel mezzo, sopra Km8, un bicchiere di birra spumeggiante rappresentato graficamente da due piante, le cui chiome sono formate dalla schiuma della birra. Sotto il logo, l'immagine dei giovani che gestiscono il locale. In un'altra immagine, un prato innevato con le birre prodotte e sullo sfondo una cima del Brenta leggermente innevata: in alto, un logo dell'APT Val di Non non più usato. Nel testo che segue, brevi note biografiche. Si tratta di una realtà produttiva molto piccola (probabilmente il più piccolo birrificio del Trentino) e a conduzione familiare. Nel locale aperto nel 2008, musica dal vivo, feste e cibo. Dopo le foto e le descrizioni delle birre prodotte, un altro testo illustra

⁵²⁹ <http://www.birrakm8.com/> (cons. 11.2022).

una nuova linea di birre (IGA Italian Grape Ale⁵³⁰), prodotte utilizzando mosto d'uva in percentuali variabili. I vitigni sono tutti trentini e in un paio di birre, fiori di sambuco e luppolo trentino. Una realtà giovane con diversi e chiari riferimenti al territorio, aperta alle sperimentazioni e all'incontro tra birra e vino, una strada che presenta ancora elementi di novità e che in Trentino può avere risvolti ed esiti interessanti.

Anche **Viess Beer**⁵³¹ è del 2016. È parte di un'azienda agricola bio a Castione di Brentonico. Produce birra, orzo, farro, frumento, grano duro, avena, luppoli, vini, castagne e alleva bovini e caprini. Il logo in bianco e nero è semplice ed essenziale, riproduce il nome dell'azienda con spighe di orzo/cereali, foglie e infiorescenze di luppolo. Nella pagina principale del sito risalta la scritta «**VIESS il BIO sul monte Baldo**». Si legge che la birra è realizzata in sinergia con l'agribirrificio Maso Alto di Lavis. Oltre alla birra di castagne, anche qui alcune birre che si sposano con i vini e, come in molte delle realtà già viste, con essenze floreali e spezie. Un agribirrificio certamente interessante in cui l'unione tra autoproduzione bio, prodotti del territorio e fusione tra birra e vino rivela possibilità inattese e stimolanti.

Nel 2017 inizia la produzione anche **Birra Fon**⁵³² a Fondo. Il nome è il toponimo Fondo in dialetto ma anche, mi viene da pensare, la parola "fac-cio", sempre in dialetto. Il logo in realtà è FON!, con la F che richiama una conifera stilizzata. Nella pagina principale del sito, accanto al logo un bicchiere di birra con il marchio e, sotto, la scritta «Think globally drink locally». Sotto, l'elenco delle birre prodotte. Nella pagina "Chi siamo" alcune note biografiche del birrificio. Si legge che il progetto poggia «su due elementi fondamentali: la ricerca e l'utilizzo di materie prime di alta qualità e per quanto possibile trentine e la passione incondizionata dei soci per quel nettare luppolato noto ai più come Birra». Il sito, essenziale ma efficace, comunica in maniera semplice la passione per le birre dei soci fondatori.

Anche **Valle del Chiese**, a Storo, è del 2017. Il logo è una testa d'aquila: il collo è un'infiorescenza di luppolo e una parte del petto/spalle sono quat-

⁵³⁰ L'IGA è uno stile di birra prettamente italiano, nato in Sardegna nel 2006. Nel 2019 il termine è stato inserito dalla Treccani nell'elenco dei neologismi. Le Italian Grape Ale sono caratterizzate dalla presenza di uva unita al mosto di birra. Per approfondimenti utili e interessanti, cfr. https://it.wikipedia.org/wiki/Italian_Grape_Ale e <https://www.italiangrapeale.org/le-italian-grape-ale/> (cons. 11.2022).

⁵³¹ <https://sites.google.com/view/viessbeer/home> (cons. 11.2022).

⁵³² <https://www.birrafon.com/> (cons. 11.2022).

tro spighe di orzo. Il birrificio non ha un sito internet, ma una pagina facebook⁵³³ molto essenziale con cui comunica feste, fiere ed eventi legati alle birre di propria produzione. Telefonando vengo a sapere che i conduttori sono Angelo Rigacci e il figlio Moreno. Questi ha frequentato il Centro di Istruzione e Formazione della Fondazione Mach e poi il corso per diventare birraio. Successivamente, l'acquisto di un impianto minuscolo da 50 litri a cotta per provare a fare birra con gli amici, poi l'avvio di un vero piccolo birrificio e l'apertura di un brew pub, oltre a un locale a Roncone. I tentativi di coltivazione di orzo e luppolo hanno avuto breve durata. L'orzo per la difficoltà a conferire il prodotto a un maltificio (in Trentino non ce ne sono) e per i relativi costi; il luppolo per l'instabilità degli alfa acidi. La produzione e il commercio sono contenuti, rivolti perlopiù a feste, eventi, mercati e fiere e alla clientela affezionata. Forse un po' più di comunicazione potrebbe giovare, ma al momento la filosofia è tenere il passo lungo come la gamba.

I proprietari di **Artesan Birrante**⁵³⁴, a Mori, iniziano la produzione nel 2017 utilizzando il sistema delle cosiddette beer firm. Sono quelle aziende che, non disponendo di proprio impianto, producono birra presso altri birrifici, in questo caso trentini. Nel 2018 Artesan Birrante apre un brew pub, sempre a Mori, nel 2022 si dota di un proprio birrificio e per il futuro pensa di intraprendere la coltivazione di luppoli. L'attività non ha un logo nel sito o sulle etichette delle birre che produce. Nella pagina principale, le immagini dei prodotti e delle locandine dei tanti eventi organizzati dal locale, con birre, concerti dal vivo di musica di vari stili e cibo. La pagina più interessante è senz'altro "Chi siamo", in cui è tratteggiata la storia del birrificio e del locale. Come altri, Michela e Luca in un primo momento hanno iniziato a fare la birra in casa, un'attività che uno zio di Luca, il birraio, pratica da diversi decenni. Il birrificio adiacente al pub è alimentato da un sistema ecosostenibile. I gestori hanno creato «un metodo innovativo di riciclo delle trebbie (lo scarto produttivo), per creare ecomcombustibile pellettizzato, ideale per alimentare la produzione successiva». La comunicazione testuale e visiva del sito è molto essenziale ma invitante, soprattutto perché si percepisce un'energia giovane e allegra, con tanta voglia di divertirsi in compagnia: buone birre, buona musica e buona compagnia.

⁵³³ <https://www.facebook.com/profile.php?id=100054561274350> (cons. 11.2022).

⁵³⁴ <https://artesanbirrante.business.site/> (cons. 11.2022).

A Borgo Valsugana nel 2018 nasce il **Birrificio degli Arimanni**⁵³⁵. Il logo è uno scudo bidimensionale con due spade incrociate. Ai lati due spighe di orzo e, sotto, il nome del birrificio. Nella pagina principale del sito, sotto l'immagine di una birra premiata (lo sfondo è fiabesco, selvaggio, un po' new age) e il nome del birrificio, la frase «IL TUO TERRITORIO... LA TUA LIBERTÀ... LA TUA BIRRA...», con brevi testi che comunicano la filosofia di questo birrificio. «Ricerca, legame con il territorio, sostenibilità. Il Birrificio degli Arimanni è il risultato di un percorso che nasce dalla passione per la birra artigianale, passa attraverso l'amore per il Trentino e per la ricerca dell'eccellenza e si materializza in un prodotto genuino, sorprendente ed innovativo». Dopo una spiegazione sintetica della parola "arimanno", in una nota aggiuntiva, che è una dichiarazione di intenti, si legge che «l'arimanno si muove in una danza di amore e rispetto per la terra. Colei che dà sostentamento, se amata e rispettata, non può che generare materia prima di alta qualità. È dalla materia prima di alta qualità, privilegiando i fornitori locali, che il Birrificio degli Arimanni decide di partire, senza compromessi e senza mai venir meno ai suoi impegni di sostenibilità ambientale e continua ricerca». Nell'interessante pagina "Storia", in fondo, un'altra dichiarazione di intenti e un altro testo che comunica con forza la filosofia dell'azienda: «Il Birrificio degli Arimanni nasce nel 2018 con l'intenzione di dare espressione al territorio trentino attraverso birre di alta qualità, con l'obiettivo di crescere e diventare uno dei pochi agribirrifici italiani, attraverso la produzione propria della materia prima. Ispirato dal vigore fisico ed intellettuale dell'arimanno, il Birrificio degli Arimanni racconta una storia di crescita quotidiana attraverso le sue birre». La pagina "Valori" è declinata in quattro voci utili e molto apprezzabili: "Territorio", "Chilometro 0", "Ambiente" e "Sociale". Estrapolando, in "Il territorio", si legge che «è il legame indissolubile tra birra e territorio ad imporre al Birrificio degli Arimanni di rispettare i principi della sostenibilità ambientale, concretizzando così l'amore e il rispetto per il Trentino».

«Chilometro 0 è amore e rispetto per il territorio. Inizialmente, l'obiet-

⁵³⁵ <https://www.birrificiodegliarimanni.it/> (cons. 11.2022). «Nella società longobarda erano i liberi maschi adulti che prendevano parte all'esercito regio. Durante l'età carolingia cessarono di esistere come gruppo sociale confluendo in parte nella cavalleria e in parte tra i contadini dipendenti. Il termine venne così a indicare comunità rurali o cittadine a cui il potere pubblico aveva concesso beni e diritti collettivi». Testo tratto da https://www.treccani.it/enciclopedia/arimanni_%28Dizionario-di-Storia%29/ (cons. 11.2022).

tivo è quello di privilegiare la scelta di materie prime da fornitori vicini al birrificio. In un secondo momento, a produzione avviata e consolidata, luppolo ed orzo verranno coltivati direttamente nei pressi dello stabilimento, trasformando il Birrificio degli Arimanni in un agribirrificio».

«La sostenibilità è uno dei principali obiettivi del Birrificio degli Arimanni. Per produrre materia prima di qualità eccellente, è fondamentale appoggiare i principi di sostenibilità ambientale. Il rispetto del luogo in cui viviamo non può che riflettersi in un prodotto eccellente e scarsamente impattante».

Infine, «tra gli obiettivi del Birrificio degli Arimanni, c'è quello di sostenere le realtà associative che si occupano del mantenimento e della valorizzazione del territorio».

Attaccamento al territorio e all'ambiente, rispetto, legami storico-culturali, molti riferimenti al Trentino e forte passione sono comunicati con particolare forza e convinzione. Anche nella descrizione delle birre è dato molto spazio a testi di carattere narrativo, ambientale, storico e culturale, lodevoli segni di molta applicazione e di amore per la conoscenza.

Passion Brewery⁵³⁶, del 2018, è una delle pochissime realtà urbane, sorge infatti a Trento. Nella pagina principale del sito si definisce «Italian Craft Brewery». Il logo è il nome «Passion», in azzurro. Brevi sequenze video illustrano alcune fasi preproduttive. In «Chi siamo», si legge che l'idea del birrificio artigianale «nasce dalla passione di tre amici per la birra artigianale, la loro voglia di creare birre innovative e fuori dagli schemi e l'esigenza di offrire al settore craft beer italiano prodotti vari e diversi dal solito, curando ogni aspetto della filiera: nomi, illustrazioni, packaging e ricette». La filosofia produttiva è dare vita a creazioni classiche e sperimentali rispettando la tradizione e con attenzione alla qualità. Le birre possono essere acquistate e degustate nella tap room (locale di mescita e degustazione) del birrificio, con Biergarten. La grafica delle lattine è in stile fumetto o cartone animato, mentre ampio spazio è dedicato alle note biografiche dei fondatori, Marco, Michele e Marzio. Un sito essenziale, giovane e fresco, simpatico, con largo uso di parole inglesi.

Il Birrificio Comparsa⁵³⁷ di Matteo Zanei, a Baselga di Piné, nasce nel

⁵³⁶ <https://www.passionbrewery.com/> (cons.11.2022).

⁵³⁷ <https://birrificio.lacomparsa.it/>; cfr. anche l'articolo di Tommaso Di Giannantonio in https://corrieredelveneto.corriere.it/veneto/cucina-vini/21_maggio_14/cortina-milano-ecco-birra-olimpia-bio-basso-grado-alcologico-cdba9aca-b498-11eb-b477-513adc082b81_amp.html (cons. 12.2022).

2019 in un locale adiacente all'omonima pizzeria di famiglia, di cui è parte integrante. Il nome deriva dal Santuario della Comparsa di Montagnaga di Pinè. Le origini del birrificio risalgono agli anni Sessanta del Novecento, quando sotto l'albergo di famiglia il padre apre un piccolo bar (Baracca) che alla fine del 1987 diventa una pizzeria.

Il birrificio nel 2020 ha ottenuto premi e riconoscimenti e ha forti legami con il territorio e il Trentino. Infatti, oltre a produrre una birra aromatizzata con miele di castagno e grano saraceno prodotto da un'azienda della zona, per raggiungere l'autosufficienza il birrificio ha avviato coltivazioni di orzo. Inoltre, grazie ad accordi di filiera, il frumento proviene da coltivazioni dell'altipiano e una parte dei luppoli da un'azienda agricola trentina, con l'idea di impiantare una coltivazione in proprio. Tra i progetti, l'ampliamento della produzione e, a lungo termine, diventare agribirrificio. Il birrificio è dotato di pannelli fotovoltaici ed è attento al risparmio energetico.

Visitando il sito internet, la scritta «Birrificio Artigianale di Montagna» compare nel logo, formato da una «C» nera con all'interno una «M» azzurra a forma di cime di montagne, elemento presente anche nella parola «Comparsa». Il sito, vista la compresenza della pizzeria e l'uso dei cereali del territorio per entrambe le attività, offre contenuti di un certo interesse, soprattutto per quanto riguarda il processo produttivo.

Del 2019 è anche il **Birrificio Tomasin** di Mattia Lucca a Grigno, aperto dopo molti anni di prove e sperimentazioni. «Il birrificio è nato quasi per caso sulla spinta di amici», racconta Mattia, perito tecnico informatico, «facendo emergere una passione fino a quel momento inaspettata e sopita, trasformata col tempo in un lavoro. L'idea è proporre birre leggere e bevibili, che appaghino il gusto e il palato senza stancare, ideali da bere in compagnia».

La proposta di birre per ora è limitata, ma in cantiere ci sono altre ricette e diverse idee interessanti. Fra queste, provare a propagare il luppolo selvatico che cresce nel territorio, analizzare le caratteristiche delle infiorescenze e coltivare un luppolo. Per quanto riguarda l'orzo, alcuni agricoltori hanno dato la propria disponibilità a coltivarlo ma rimane il problema della malta. Mattia ha anche in mente di aprire una tap room con visite guidate all'impianto. Sono in fase di sperimentazione la produzione di una birra speziata aromatizzata con mieli della Valsugana e le prove per i migliori abbinamenti birre/formaggi/salumi del territorio.

Il logo tondeggiante del birrificio è formato da una corona di spighe di orzo con foglie e infiorescenze di luppolo. Al centro il nome del birrificio

(«Birrificio» in caratteri simil medievali) e sotto, in un cartiglio, la scritta «La Bira de Casa». Nella parte inferiore, leggere decorazioni con foglie e infiorescenza di luppolo. Nel complesso lo stile e l'estetica decorativa richiamano tradizioni e secoli passati.

A dicembre 2022 la comunicazione è diffusa perlopiù con immagini pubblicate nelle reti sociali; nella seconda metà del 2023 il birrificio aprirà un proprio sito internet.

Nel complesso, una bella realtà in evoluzione, con le idee e l'entusiasmo giusti per dare e ricevere gratificazioni e soddisfazioni.

Nel 2020 ad Arco nasce **Impavida**⁵³⁸, e anche in questo caso il logo è il nome del birrificio con sopra, in piccolo, la scritta «birrificio artigianale». Nella pagina principale del sito, in primo piano a sinistra l'e-shop delle birre. La grafica delle lattine è particolarmente bella, curata, piacevole. A destra della pagina, «Conosciamoci», una galleria di immagini del birrificio e del locale di vendita, certamente frutto di un investimento importante. Sotto, testi per conoscere la storia e la filosofia del birrificio. Nel primo si legge: «IMPAVIDA. È il nome del nostro birrificio artigianale. Ma è anche l'aggettivo che descrive meglio il carattere e la personalità delle due donne che gli hanno dato vita in un luogo speciale tra le montagne del nord Italia: Arco di Trento. In uno spazio industriale, recuperato grazie ad un progetto firmato dallo studio milanese Genuizzi Banal, è nato un punto di ritrovo, una destinazione, una meta per tutti gli appassionati della buona birra artigianale ma anche un luogo sincero e informale dove passare il tempo con gli amici davanti al bancone della Tap Room». Oltre alla descrizione dei vari locali della struttura, si legge che «IMPAVIDA però, è anche un carattere, una personalità, è quella scintilla che accende ogni giorno la voglia di fare. Di provarci. Di osare. È anche il coraggio di dare vita a un birrificio artigianale nel bel mezzo di una pandemia globale. Perché è proprio questa la caratteristica di chi apre nuove strade, di chi esplora e di chi cerca: non aver paura». Parole chiarissime che uniscono determinazione, pragmatismo, coraggio e ricerca: uno specchio dei tempi. C'è anche la pagina «Filosofia», strutturata con parole chiave: «Curiosità», «Stile Americano», «Diversità», «Sostenibilità», «Al Femminile». I testi sono davvero belli e bisogna leggerli, riassumerli non renderebbe loro giustizia. Le imprenditrici sono Serena Crosina e Raimonda Dushku. L'impressione è di una forte adesione a molti

⁵³⁸ <https://www.birraimpavida.com/> (cons. 11.2022).

aspetti della contemporaneità, con uno sguardo attento al territorio: un birrificio che si distingue, si caratterizza e sa comunicare in maniera davvero attraente ed efficace.

Del 2020 è anche **Rampeèr**⁵³⁹ (in ladino, “arrampicare”), birrificio e osteria a Campitello di Fassa. Il logo è il nome del birrificio. Nella pagina principale, sotto il menù, una bella immagine in bianco e nero del Col de Ciampac, nella Roda di Vael (Catinaccio) e alcuni testi informativi: «Rampeèr è un giovane birrificio artigianale, nato nel 2020 in Val di Fassa, nel cuore delle Dolomiti trentine. Produce birre genuine con le migliori materie prime e ospita nel proprio Brewpub anche birre di altri produttori artigianali del territorio». Oltre al servizio di ristorazione (l'azienda è parte di un hotel) con scelta di alcolici, una nota sulle vacanze sulle Dolomiti all'insegna di «avventura, sport, aria pura e convivialità, in compagnia della buona cucina e delle birre di Rampeèr, il luogo ideale per rilassarsi dopo una giornata in montagna d'estate e in inverno». Scendendo nella pagina, informazioni sull'hotel di famiglia, il progetto birra e la filosofia produttiva: «Scegliamo le migliori materie prime, tra cui alcuni prodotti della Val di Fassa, per creare birre genuine e naturali come le nostre montagne. Per noi l'ambiente è importante, per questo abbiamo scelto di realizzare un birrificio eco-sostenibile, interamente alimentato da energia rinnovabile. Costruiamo un futuro migliore, insieme!». Il sito è ricco di belle immagini, nel complesso elegante ma sobrio ed efficace, con riferimenti al territorio e in particolare alle Dolomiti.

Negli anni e soprattutto recentemente, queste montagne sono diventate e considerate non più e non solo un ambiente naturale, culturale e geografico e un patrimonio, ma soprattutto un brand commerciale fortemente attrattivo, un prodotto turistico, un oggetto di marketing, un marchio di fabbrica.

In fondo alla pagina del sito, una bella immagine in bianco e nero delle Torri del Vajolet (a sinistra una parte del Catinaccio) e un breve testo riportano alle Dolomiti.

1550 Birrificio Alpino⁵⁴⁰ nasce nel 2022 a Madonna di Campiglio. Il logo è un paio di occhiali da sci un po' d'epoca. Sul bordo superiore la scritta «Madonna di Campiglio», su quello inferiore «Birrificio alpino». Sulla visiera, «1550» scritto in grande; sullo sfondo un paesaggio con boschi di conifere e cime del Brenta. La pagina principale, con una grafica elemen-

⁵³⁹ <https://www.rampeerdolomiti.com/it/home/> (cons. 11.2022).

⁵⁴⁰ <https://www.1550birrificioalpino.it/> (cons. 11.2022).

tare, è dedicata in gran parte all'aspetto commerciale. Nella parte inferiore, tre voci/valori con brevi testi. "Qualità": «L'acqua della fonte di Madonna di Campiglio, il miele della Val Rendena, gli agrumi del Lago di Garda e i frutti di bosco locali: la birra del Microbirrificio 1550 viene creata artigianalmente partendo da ingredienti puri e genuini». In "Territorialità", la passione per il gusto e il territorio. In "Innovazione", «le birre del Microbirrificio 1550 raccontano Madonna di Campiglio. Le lattine narrano il paese, rappresentando gli sport in modo giovane e dinamico». La realtà è nuova e in fase di crescita e sviluppo.

Sintetizzando i contenuti emersi dai racconti dei due gruppi di birrifici, e individuando gli elementi e le parole chiave più interessanti da un punto di vista comunicativo e socio culturale, provo a illustrare qualche tratto riconoscibile o nascosto che ricorre in diverse realtà produttive.

A parte l'ovvia passione per il mondo delle birre, ricorre un binomio molto utilizzato in vari campi: "tradizione e innovazione". Come succede per "sostenibile/sostenibilità" e "green" o "green economy", l'uso ripetuto e spesso acritico di certe formule rischia di svuotarle dei contenuti e dei significati profondi. Nel caso dei birrifici artigianali, tradizione e innovazione sono comunque rintracciabili nel diffuso rispetto degli stili tradizionali di birrificazione e nella sperimentazione; nel rigore e nella creatività, nel felice incontro, come si è visto, tra mondo delle birre e mondo dei vini. Nella creazione, quindi, di bevande nuove e, in qualche caso, più o meno complesse; in controtendenza, queste come altre birre o vini che hanno bisogno di un attento approccio degustativo e meditativo, rispetto ai prodotti di "facile beva" per palati semplici.

Nel primo gruppo di birrifici, che hanno più anni e più storia alle spalle, emerge una maturità produttiva e comunicativa frutto di un'esperienza consolidata. I richiami alle radici storico-culturali e l'attaccamento al territorio nei suoi tratti più diversi e profondi, sono evidenti in particolare per Birra di Fiemme e BioNóc che, come abbiamo visto, non a caso sono due agribirrifici. Elementi interessanti che accomunano diverse realtà dei due gruppi sono l'attenzione al sociale, al rispetto dell'ambiente e al risparmio energetico. Leggere che diversi birrifici usano la parola "valori", mettendoli in pratica, è confortante, apprezzabile e di buon auspicio. Tra questi valori e sentimenti ricorrono anche la determinazione, il coraggio, l'entusiasmo e sguardi sociali e culturali molto contemporanei.

L'amore per il territorio e per le proprie radici, che siano il paese, la valle, le montagne o il Trentino, ricorre in pratica, con tratti più o meno incisivi, nelle dichiarazioni orali e scritte di tutti i birrifici, mentre le note e le suggestioni "giovani", legate agli sport di montagna, alla socializzazione, al divertimento, alla vita all'aria aperta, all'escursionismo sembrano essere più presenti nei birrifici più recenti.

In tutte o quasi tutte le realtà ricorrono le parole "artigianale", "naturale", "genuino", "qualità". Da sottolineare, da parte di alcuni produttori, richiami e suggestioni più o meno forti alle culture nord europee e/o barbare, alla loro storia, ai miti, alle saghe e alle leggende, il tutto condito con uno spirito combattivo, di sfida, spavalderia e un po' di goliardia. Singolare, ad esempio, l'uso di caratteri tipografici simil medievali o pseudo gotici nei titoli o nelle etichette di alcune birre di qualche produttore: un modo per evocare epoche lontane, storiche o leggendarie che si accompagna alle reti sociali usate per comunicare, pubblicizzare e vendere. Riguardo a questi richiami nordici, mi torna in mente, forse un po' provocatoriamente, la frase di Paolo Rumiz che apre questo lavoro.

Da rimarcare, infine, altri tre dati. Il primo è l'aumento vertiginoso del numero dei birrifici artigianali trentini, soprattutto dopo il 2013, circostanza che però, come si è visto, per alcuni non ha dato i risultati sperati, se non a breve termine, portando a diverse cessazioni delle attività. Il secondo è che solo un birrificio, che tra l'altro ha in sé molti tratti e valori spiccatamente contemporanei, è gestito da donne; il terzo, che la realtà dei birrifici artigianali è quasi esclusivamente valligiana: i birrifici sono nati e cresciuti in centri piccoli o molto piccoli e quasi tutti in località turistiche. Credo sia anche una semplice questione di numeri e percentuali di abitanti. A Trento ci sono due birrifici e quasi 120.000 abitanti (fine 2021); tutti gli altri sono nella provincia, che, complessivamente, conta circa 540.000 abitanti⁵⁴¹.

⁵⁴¹ Il 40% della popolazione della provincia di Trento vive nei 5 comuni con popolazione residente sopra i 15.000 abitanti: Trento, Rovereto, Pergine Valsugana, Arco e Riva del Garda, che ricoprono circa il 6% del territorio e dove si registrano i più elevati valori di densità di popolazione. Cfr. <https://www.istat.it/it/archivio/270440> (cons. 11.2022).

APPENDICI

Riporto di seguito la trascrizione adattata di tre interviste con esperti. Sono contributi teorici, pratici e didattici che fotografano la realtà dei birrifici artigianali, le loro potenzialità e i possibili e auspicabili sviluppi. Segue una parte dedicata alle preparazioni casalinghe di birra in alcune valli del Trentino, ieri e oggi.

* * *

A - Intervista a Fabio Simoni

Presidente degli Artigiani della Birra

per l'Associazione degli Artigiani Trentino e Confartigianato Imprese⁵⁴².

Dicembre 2022

D. Qual è la situazione generale dei birrifici artigianali trentini?

R. Dalla fine del 2012, quando abbiamo aperto BioNoc', il mondo dei birrifici artigianali si è evoluto tantissimo. Nella fase iniziale c'è stato un forte boom, forse anche un po' esagerato. Siamo passati dai 7 birrifici artigianali del 2012 ai 27 di oggi. Erano obiettivamente troppi marchi, poi sono arrivati la crisi economica, il COVID e ora la crisi energetica. Molti birrifici hanno chiuso e oggi la situazione si è abbastanza stabilizzata. Passati questi periodi molto difficili, e passata anche questa ultima crisi, che però è ancora in corso, presumo che la situazione rimarrà stabile. Oggi i birrifici sono abbastanza strutturati. Dico "abbastanza" perché un birrificio artigianale non è una grande fabbrica. In genere hanno uno o al massimo due dipendenti, oppure non hanno dipendenti e sono due o tre soci che fatturano e fanno un piccolo utile e quindi l'azienda sta in piedi.

⁵⁴² Cfr. <https://www.artigiani.tn.it/artigiani-della-birra/> (cons. 11.2022). Nella pagina principale, la dichiarazione dei valori e degli intenti. «Dentro una birra artigianale dei nostri produttori, ci sono l'acqua pura delle montagne trentine, il luppolo, spesso a km 0, e il malto. Ma non solo: ogni sorso è un'esperienza da assaporare, il risultato di notti insonni e di decine di tentativi fatti dal mastro birraio per ottenere la cotta perfetta. La categoria artigiani della birra accoglie tutti i birrifici artigianali trentini che hanno fatto di qualità, innovazione e territorio una filosofia di vita». Oltre che di tutela generale del settore, l'Associazione si occupa principalmente di mettere a servizio la propria esperienza per consulenze e comunicazione in materia di normativa. Il progetto principale è la creazione di un marchio "Qualità Trentino" legato alla birra.

D. Chiariamo una questione importante: microbirrifici, birrifici artigianali, agribirrifici... Come li chiamiamo?

R. La definizione di “birrificio artigianale” è una definizione normata da una legge che identifica la “birra artigianale” come una birra non pastorizzata, quindi, in gergo, “cruda”, non microfiltrata e prodotta in un birrificio di proprietà⁵⁴³. In realtà la parola “microbirrificio” non esiste, in gergo voleva dire “birrificio artigianale”. Le altre birre sono birre “industriali”, che nascono con logiche completamente diverse. Sono birre fatte in stabilimenti che magari sono vicino all’autostrada, usano acqua distillata, sali minerali, estratti di luppolo... Sono birre “stabili”, cioè non soggette a variazioni atmosferiche. Le puoi lasciare in qualsiasi condizione per settimane, però poi quando le metti in frigo devono essere “normali”. Se per definire il tuo birrificio usi la parola “artigianale”, per forza di cose vuol dire che fai una birra non pastorizzata, non microfiltrata e prodotta nel birrificio di proprietà. Inoltre, un’industria può produrre, ad esempio, un milione di ettolitri di birra all’anno, mentre un birrificio artigianale medio trentino ne produce mille, mille e cento.

D. Negli ultimi anni sono nati anche alcuni agribirrifici, è un fenomeno interessante...

R. In realtà la produzione di cereali e luppolo non fa parte del mondo dell’artigianato. Purtroppo le birre artigianali soffrono di questa grande pecca, quella del chilometro 0. I birrifici artigianali che hanno una filiera e usano prodotti del territorio sono veramente pochi. Di per sé, per essere precisi, un birrificio artigianale “assembla” le materie prime, mentre un agribirrificio coltiva e produce le materie prime e poi le assembla, e di fatto è un’azienda agricola iscritta alla Coldiretti⁵⁴⁴.

⁵⁴³ Articolo 2, comma 4 bis, Legge 16 agosto 1962, n. 1354. «Si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione. Ai fini del presente comma si intende per piccolo birrificio indipendente un birrificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio, che non operi sotto licenza di utilizzo dei diritti di proprietà immateriale altrui e la cui produzione annua non superi 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto di terzi»..

⁵⁴⁴ Il Decreto Ministeriale 212/2010 ha riconosciuto la birra come prodotto agricolo a tutti gli effetti e il birrificio agricolo come un’azienda impiegata nella produzione e nella vendita diretta di birra agricola. Per poter rimanere in regime agricolo, gli agricoltori devono utilizzare una percentuale di materia prima prodotta in proprio non inferiore al 51%.

D. Come birrifici artigianali del Trentino avete qualche rapporto con i colleghi dell'Alto Adige?

R. Direi di no, magari ci incontriamo a qualche fiera e ci parliamo, ma non ci sono rapporti di scambio o collaborazione, anche perché tra gli stessi birrifici artigianali in genere e del Trentino potrebbe esserci più unione. Abbiamo la nostra Associazione degli Artigiani della Birra ma non ci troviamo spesso. Bisogna dire la verità, siamo tutti molto pieni di lavoro e di impegni e in realtà avremmo bisogno di un aiuto, di una persona preparata che si occupi di tutti i birrifici artigianali del Trentino. Sono il presidente ma, avendo tanto lavoro, mi rendo conto che ci sarebbe bisogno di una persona pagata per fare solo questo.

D. Quali sono i bisogni, le proposte, i progetti che avete o che tu personalmente hai in mente?

R. Ho una mentalità che porto avanti da sempre ed è fatta di due aspetti completamente diversi: uno è il chilometro zero, ma ognuno è libero di praticarlo o meno; l'altro credo invece sia importante per tutti, ed è l'export.

D. Alcuni birrifici trentini vendono anche nelle regioni vicine e in Italia: e all'estero?

R. Se parlo come BioNoc', noi esportiamo in Svizzera, Portogallo, Giappone, Spagna. Siamo già un birrificio internazionale, ma molti altri non ci sono ancora riusciti.

D. Aprirsi al commercio con l'estero è interessante e stimolante, ma non può portare anche al desiderio di aumentare molto la produzione, perdendo quindi alcune delle caratteristiche di un birrificio artigianale?

R. Il rischio c'è, è una regola di mercato che vale per i birrifici come per tutti i settori. Ognuno può e deve trovare il suo spazio. Ogni titolare decide per cosa vuole essere famoso, se per i numeri o per la qualità... C'è il libero arbitrio. C'è una legge che definisce l'artigianalità della birra, ognuno è libero di osservarla o superarla. Sono fermamente convinto che il segreto e la caratteristica di un birrificio artigianale sia la qualità, è ovvio, quindi aumentare troppo la produzione e il giro non è conveniente, poi non riesci a starci dietro... Ma bisogna fare anche il ragionamento contrario, può essere deleterio anche chiudersi e vendere tutta la birra solo nella nostra valle, e magari in quella valle ci sono tre birrifici... Uno dei tre può fallire... Può anche succedere di far fatica a vendere nel nostro territorio le birre dei nostri birrifici

artigianali perché i nostri clienti sono in difficoltà, sono economicamente stanchi... Possono comprare meno, la birra artigianale può andare molto meno di quello che si pensa... È anche vero che andare a investire sull'estero significa aumentare le spese di trasporto... Non sono rose e fiori... Bisogna trovare una giusta via di mezzo: noi abbiamo i nostri spazi e fare la concorrenza alle grandi industrie non avrebbe alcun senso.

D. La volta scorsa mi hai accennato al progetto di creare in Trentino una Strada della Birra.

R. È un'idea che ho da un po' di tempo, ma al momento si è un po' arenata proprio per la mancanza di tempo. Negli ultimi anni il tempo a disposizione è stato molto poco, ne ho usato molto per la salvaguardia della mia azienda e dei miei dipendenti: tra birrificio e pub, devo pagare otto persone... E poi ho due mutui, due affitti... La salvaguardia del mio fatturato mi occupa molto tempo e fatica, ma è una cosa comune a tutti, però il mio sogno rimane unire tutte le valli per creare la Strada della Birra: che ci sia un turismo itinerante di persone che girano il Trentino estate e inverno per andare a visitare i birrifici, per soggiornare nelle valli e assaggiare i prodotti tipici del posto. Però, prima di realizzare tutto questo, bisognerebbe parlare di chilometro zero, perché è inutile che le persone vengano da lontano per fare la Strada della Birra e poi la birra viene fatta con i malti tedeschi, i luppoli americani e i lieviti francesi... Forse è un'idea ancora un po' prematura...

D. Hai provato a dividerla con i vari birrifici? Com'è stata la risposta?

R. Dicono che sono belle idee, sono disponibili, ma, come ho detto prima, per creare questa sinergia dovrei arrangiarmi, magari coinvolgendo degli operatori turistici trentini che conoscono bene il territorio, le sue offerte, le proposte... Potrebbe essere un'ottima iniziativa, ma siamo all'idea, non abbiamo sviluppato ancora niente. Sarebbe bello avere un legame fra tutti i birrifici artigianali, soprattutto adesso che abbiamo passato il momento peggiore, presumendo e sperando che non ne vengano altri... Ricordo che per due anni i clienti dei birrifici erano chiusi, non potevano comprare... Poi, dopo la riapertura, ai clienti compratori hanno triplicato la bolletta... In questo contesto diventa difficile creare un business.

D. Per alcuni anni a Fondo ha avuto un buon successo Cerevisia, una festa/rassegna delle birre artigianali del Trentino ma non solo. Uno dei soci del birrificio Fon, che è anche il sindaco, mi ha detto che non sa se sarà riproposta perché ci sono difficoltà organizzative. Pensi si potranno superare?

R. Sarebbe utile e giusto. Si era creato un bel giro. Ecco cosa si potrebbe fare: la Provincia potrebbe creare un ente che funziona, con un paio di persone competenti e ben pagate che si occupino dei birrifici artigianali e della comunicazione e organizzazione di eventi legati alla birra.

D. Sarebbe bello che la pubblicazione di questo libro e le successive presentazioni sul territorio possano contribuire a stimolare o creare maggiore attenzione e che questi propositi possano concretizzarsi.

R. Magari, me lo auguro!

* * *

B – Intervista a Sabrina Smaniotto

Tecnico birraio

Cavaliere d'Orval⁵⁴⁵

Presidente dell'Associazione Birrai Trentini⁵⁴⁶

aderente all'Associazione Grossisiti e PMI di Confcommercio Trentino

Dicembre 2022

D. Mi parli dell'Associazione e di come vedi la situazione dei birrifici artigianali trentini?

R. La nostra Associazione organizza corsi di formazione, cene di degustazione e percorsi di zytogastronomia per far conoscere al territorio i birrai e le loro birre. Sono la Presidente dal 2015 e assieme ai birrai organizziamo eventi e percorsi formativi. Abbiamo intrapreso una collaborazione con gli

⁵⁴⁵ La Brasserie d'Orval (Birificio Orval) è un birificio trappista situato nell'abbazia di Notre Dame d'Orval, in Belgio. Il primo insediamento dell'Abbazia benedettina cistercense risale al 1070 e fu opera di monaci benedettini calabresi. Cfr. <https://www.cavalieriiorval.it/> (cons. 12.2022).

⁵⁴⁶ Nata nel 2017, ha come obiettivo far conoscere le birre del territorio attraverso incontri, degustazioni ed eventi culturali. L'Associazione intende coinvolgere le varie realtà brassicole del territorio sia per rendere sempre più vivace la tradizione birricola trentina, sia perché le birre artigianali trentine possano avere il posto che meritano all'interno del panorama del food and beverage della provincia.

Istituti Alberghieri di Rovereto e di Levico-Roncegno Terme per un percorso formativo per il quarto anno sala.

Negli anni tanti birrifici hanno chiuso, è un settore che soffre tantissimo. Hanno costi elevati e spesso sono piccole realtà che non possono permettersi un dipendente. È un lavoro molto impegnativo fatto di passione e tanti sacrifici.

Il livello di qualità brassicola si è molto elevato negli anni; i birrai mettono tanto impegno per migliorare le tecniche di produzione e sono sempre più attenti a utilizzare materie prime coltivate in Trentino. Sempre più birrai coltivano le proprie materie prime e negli anni tanti birrifici hanno avuto dei riconoscimenti nazionali e internazionali.

A ottobre 2022 è iniziato il percorso formativo di Maestro Artigiano Birraio organizzato dalla Provincia, da Accademia d'Impresa⁵⁴⁷ e dalla Fondazione Mach. È un percorso formativo di quasi 400 ore che dà una qualifica di quinto livello e il titolo di Maestro Artigiano Birraio.

Quello che farebbe bene ai birrai è produrre una birra al 100% trentina. Il problema è la mancanza di malto, abbiamo l'orzo, ma non il maltificio. In Alto Adige fanno birre a Marchio Qualità⁵⁴⁸ 100% del territorio con orzo coltivato sul territorio e maltato in Austria o Germania. I birrai in Alto Adige hanno un consorzio che permette loro di coltivare, maltare e poi distribuire il malto ai birrai per le loro produzioni. In Trentino purtroppo non abbiamo un consorzio. Sono anni che si prova a trovare una soluzione e tanti agricoltori sarebbero disponibili a coltivare l'orzo e altri cereali. Il disciplinare del Marchio di Qualità Trentino è stato stilato nel 2016 o '17 ma non c'è scritto che il prodotto deve essere al 100% trentino! Penso che fare un disciplinare tanto per farlo non ha senso, non va bene, perché inganna le persone e la popolazione! Il Marchio di Qualità Trentino è un simbolo del territorio!

D. In Alto Adige la mentalità è diversa, c'è un senso associativo e di appartenenza molto forte. Un soggetto nuovo che unisca le due associazioni (Associazioni Artigiani e Confcommercio) sarebbe molto utile. Unirsi crea più stimoli e dà più ener-

⁵⁴⁷ Per l'Accademia Sabrina Smaniotto propone e realizza anche dei laboratori didattici in cui si impara a conoscere e degustare le birre. A ognuno dei quattro incontri è presente un produttore di birra artigianale del Trentino e le lezioni si concludono con una cena didattica.

⁵⁴⁸ Cfr. <https://www.qualita-altoadige.com/it/home.html> e <https://www.qualita-altoadige.com/it/prodotti/birra.html> (cons. 12.2022).

gia per realizzare dei progetti che, se ecocompatibili, fanno bene al territorio e alle realtà associative e produttive. Potrebbe nascere un consorzio cui aderiscono tutti i birrifici artigianali del Trentino. Semplificherebbe molto le cose, darebbe modo di unire le forze e di ideare e realizzare insieme una serie di progetti.

R. Stiamo lavorando in questa direzione. Come Confcommercio ci stiamo dando molto da fare per incontrare e parlare con i birrai; abbiamo organizzato un percorso formativo specifico a cui hanno partecipato anche birrai non associati perché mandiamo le comunicazioni anche a chi non è associato. I corsi sono aperti agli associati e ai non associati. Se i birrai fossero rappresentati da un'unica associazione, parlare con le istituzioni o con gli organizzatori di eventi e fiere sarebbe molto più facile. Ci sono birrai che non vogliono stare in nessuna delle due associazioni perché non vogliono sentirsi legati a nessuno, e c'è chi preferisce associarsi a una o all'altra. Questo crea dispersione nelle comunicazioni e nel portare a termine progetti. Tutti uniti si potrebbero fare molte più cose e avremmo una voce più forte con le istituzioni.

Con l'Associazione Artigiani della Birra presieduta da Fabio Simoni siamo in contatto; insieme abbiamo organizzato delle degustazioni ed eravamo assieme nella commissione per il corso di Maestro Artigiano Birraio. Uno spiraglio di luce c'è. Il corso per Maestro Artigiano Birraio iniziato a ottobre dà lo stesso titolo che è stato creato per i pittori edili o per l'arte bianca, ce ne sono varie categorie. Nel corso di quasi 400 ore si approfondisce la conoscenza del mestiere e si impara anche qualcosa che magari a qualcuno manca, ad esempio la parte commerciale, burocratica, legislativa: anche, per esempio, per accedere ai fondi europei. Sono tutte componenti che ti permettono di diventare un imprenditore e approfondire le conoscenze tecniche, perché a volte un artigiano è un artigiano ma non è un imprenditore. Con questo corso si ottiene una qualifica di quinto livello riconosciuta in tutta Europa, inoltre permette di acquisire più conoscenze per raggiungere risultati migliori per la tua azienda. C'era un vincolo che non permetteva ai birrai di partecipare a questo corso, perché una norma diceva che l'azienda doveva essere aperta da molti anni, ma quella dei birrai è una categoria molto giovane... Per anni Confcommercio e gli Artigiani si sono battuti insieme in Provincia per far cambiare questa norma abbassando il numero degli anni e alla fine ci sono riusciti!

Nella commissione che ha organizzato il corso eravamo io, Fabio Simoni e un docente di Accademia d'Impresa, Romano Gnesotto. È stata una bellissima collaborazione, abbiamo lavorato molto bene per tre mesi e ab-

biamo costruito la colonna vertebrale del corso. Il corso ha voluto farlo la Provincia, quindi penso che ci stia credendo sempre di più. Ora tu mi parli del libro e io metto insieme tutti i pezzetti, e allora penso che sia arrivato il momento in cui si può trovare una quadra, mi sembra ci sia la volontà.

D. Mi auguro davvero che questo libro possa dare visibilità a tutto il “movimento” della birra artigianale trentina, e quindi stimolare nuove iniziative come l’unione delle associazioni in una realtà nuova e dinamica. Da parte mia e del Museo c’è la volontà e il desiderio di uscire sul territorio attraverso le presentazioni del libro accompagnate anche da momenti di degustazione guidata delle birre.

R. Sono disponibilissima a venire con i birrai per dare il mio contributo di conoscenza. Sarebbe bello presentare il libro in ogni vallata in cui ci sono i birrifici. Come sai, stiamo lavorando anche alla Strada della Birra. Il nocciolo della questione è riuscire a produrre un malto che venga certificato 100% trentino. Puoi anche mandarlo fuori regione per la maltazione. Quando si fa la maltazione, c’è un quantitativo di quintali a “versamento”, cioè a lavorazione. Dobbiamo trovare un maltificio interessato e disponibile che certifichi il conferimento e la restituzione del prodotto, trovando poi il modo per distribuire il malto ai singoli birrai.

D. Sono le stesse cose che vorrebbe Fabio Simoni, anche perché credo che impiantare un maltificio in Trentino sarebbe un’operazione troppo costosa e impegnativa.

R. Penso sia necessario partire come ti ho detto, facendo in modo che la categoria abbia i suoi vantaggi e i suoi guadagni. E poi, e questa è una cosa fondamentale, bisogna tessere dei rapporti con il settore del turismo, con Trentino Marketing. Purtroppo molte realtà ricettive, bar, ristoranti ecc., sono i primi a non credere tanto alle birre trentine e a non acquistarle. Dicono: perché compro una birra trentina a 5 euro quando posso comprare un marchio estero a meno? Gli operatori turistici altoatesini ragionano in maniera diversa, c’è una differenza culturale.

D. Quando realizzato la prima ricerca, tra il 2010 e il 2012, avevo notato che nel materiale pubblicitario che comunicava il Trentino, tra i prodotti della gastronomia la birra non c’era. C’erano i vini, la grappa, i formaggi, certe verdure, i funghi, i salumi, le trote, le mele, i piccoli frutti, i dolci, il miele ecc. ma le birre trentine no...

R. Adesso sta andando un pochino meglio, ma bisogna capire che la birra artigianale deve essere aiutata dal settore turistico per quanto riguarda la visibilità del prodotto e dalla Provincia per la produzione del malto. I birri-

fici industriali o semindustriali hanno prodotti e standard completamente diversi. I birrifici artigianali sono un'altra cosa, un altro mondo. Gli operatori turistici dovrebbero avere il compito di differenziare, di dare visibilità, di far capire alle persone, ai clienti, le specificità delle birre artigianali. Noi organizziamo corsi e serate di degustazione. Quando le persone guardano, annusano, assaggiano e ascoltano, allora capiscono e apprezzano. Questo lavoro però deve essere fatto su larga scala.

D. Se ricordo bene, ai tempi della ricerca tuo papà mi aveva parlato anche di una possibile e auspicabile collaborazione con la Fondazione Mach per la ricerca sui lieviti.

R. Alla Fondazione Mach, Andrea Panichi, un professore, segue la formazione per il corso Mastro Artigiano Birraio; Rudy Zeni di Nero Brigante, che è il vicepresidente della nostra Associazione, da anni parla con San Michele. Avevano cominciato ma poi c'è stato uno stop. L'idea è di creare un giardino didattico con un po' di coltivazione di orzo, di cereali, di luppoli... Adesso c'è un piccolo impianto pilota che produce 30 litri di birra, perché nel corso per sommelier fanno delle lezioni di birrificazione, e l'idea è di inserire nella parte formativa anche queste piccole coltivazioni. La volontà c'è ma sono tutte cose molto lente, il pubblico non è come il privato... Non so quanto tempo ci vorrà, ma in fondo al tunnel sto vedendo sempre più luce. Bisogna insistere, parlarne, bisogna fare qualità.

D. Mi auguro che questo libro possa contribuire a dare visibilità, energia e concretezza a tutte queste idee belle e necessarie.

R. Sono sicura. Faccio anche formazione con le scuole alberghiere. Ho collaborato con Roncigno fino al 2019 e adesso stiamo facendo formazione a Rovereto. Vengono i birrai, facciamo i corsi sulla birra artigianale, raccontiamo la storia della birra e questo tuo libro potrebbe entrare nella parte storica. Se mi dai una mano, mi piacerebbe costruire un corso con una lezione di due ore sulla storia della birra in Trentino dalle origini fino a oggi. Bisogna farlo con tanta passione per colpire nel cuore! E poi questo corso, questa lezione, si può portarla in giro e nelle scuole, al Museo etnografico trentino San Michele!

D. Mi farebbe molto piacere e penso che il Museo sarebbe d'accordo ed entusiasta!

R. Se le persone imparano la storia della birra trentina, ne capiscono l'importanza, capiscono che anche il Trentino è una terra che ha una storia di produzione di birra! Partendo dalla storia fai innamorare le persone! Se il

cuore si apre, ha voglia di capire! Alla birra trentina manca questo passaggio, capire che la storia della birra fa parte della storia del territorio. Il mio compito è diffondere le informazioni che facciano sì che questo prodotto possa essere capito, acquistato e consumato. Io voglio aiutare i birrai trentini! Ho un altro lavoro e la famiglia ma lo faccio per passione! Nel mio sangue scorre un po' di birra trappista!

* * *

C - Intervista a

Andrea Panichi

Insegnante di Enologia e Coordinatore di Dipartimento Istruzione Post Secondaria al Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach

Rino Minutolo

Insegnante tecnico pratico al Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach

Gennaio 2023

D. Vorrei sapere quali sono i corsi di formazione sulla birra attivati dalla FEM.

Prof. Panichi

L'idea di istituire dei corsi di formazione specifici sulla birra nasce in collaborazione con la P.A.T. nella persona di Sergio Moratti. L'idea è formare dei Mastri birrai, in modo che nei prossimi cinque-dieci anni possa emergere sempre più uno "stile di birra trentino", che oggi non è definito. L'assenza di uno stile di birra trentino non ben definito di per sé non è un problema, ma sopraggiunge quando si vuole commercializzare le birre anche al di fuori dei confini provinciali. Nel territorio esistono la Forst, la Birreria Pedavena e tanti piccoli birrifici artigianali. L'idea, quindi, è cercare di dare ai birrai trentini, che sono già molto competenti e producono delle birre apprezzate, una maggiore formazione specifica.

Prima di scendere nel dettaglio, è utile ricordare che in Italia non esiste

una formazione specifica mirata per chi vuole produrre birra. Molti degli attuali birrai hanno studiato inizialmente all'estero frequentando percorsi teorico-pratici soprattutto in Germania, in Belgio, a Edimburgo in Scozia (Regno Unito). Sono corsi, però, rivolti agli stili territoriali.

In Italia esistono percorsi o unità formative all'interno di corsi universitari e percorsi di istruzione terziaria non accademica attivati negli Istituti Tecnici Superiori, oppure, come in Trentino, corsi di Alta Formazione Professionale e corsi attivati nelle Scuole Superiori Tecniche o Professionali come la Fondazione Mach. In questi corsi vi sono ore di insegnamento specifico sulla birrificazione.

Nello specifico, presso la Fondazione Mach insegniamo questa professione a vari livelli.

Nella Scuola Secondaria abbiamo alcune ore che vengono dedicate sia alla formazione professionale sia all'istruzione tecnica. Inoltre teniamo corsi di istruzione terziaria di tipo non accademico, rivolti a coloro che sono già in possesso di un diploma e che vogliono specializzarsi nel settore delle bevande.

Un altro di questi corsi è il corso di Mastro birraio organizzato con la P.A.T. e con l'Accademia d'Impresa, che si occupa principalmente di gestione di impresa, comunicazione e marketing. Noi come Fondazione Mach organizziamo la didattica con 203 ore di formazione in cui insegniamo: Chimica di base, Chimica alimentare, in particolare dell'acqua e delle materie prime, quindi del luppolo e dell'orzo, tecniche di maltazione, teoria e pratica delle tecniche di birrificazione. All'interno del corso organizziamo viaggi di studio all'estero, per esempio in Belgio, per conoscere stili di birrificazione diversi e per capire come lavorano altri birrifici piccoli e grandi in un contesto caratterizzato da una forte tradizione brassicola. Ci sono inoltre attività di laboratorio ed esperienze pratiche anche nei piccoli impianti del Centro di Istruzione. La nostra finalità è dare basi scientifiche e metodologiche per far sì che la birra non sia solo frutto dell'esperienza o della bravura individuale, ma di processi teorico-pratici dove ogni operazione è supportata da conoscenze. L'obiettivo è partire con i primi dieci-quindici birrai trentini e, sulla base di questo corso, che è alla prima edizione, capire come incrementarlo e migliorarlo.

Sempre inerente al Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Mach, oltre a questo corso attivo (febbraio 2023), sono state svolte tre edizioni di un Corso di Alta Formazione Professionale in ambito Agroalimen-

tare comparto bevande, dove circa 80 ore sono state dedicate alla birrificazione. Nel percorso tecnico la birra viene spiegata all'interno della materia Trasformazione dei prodotti. Per quanto riguarda la formazione professionale vengono svolte alcune ore pratiche. Il collega che si occupa di queste ore è il professor Minutolo.

D. Quindi ci sono percorsi di formazione diversi a seconda dell'età e dell'indirizzo; il Mastro birraio è riservato agli imprenditori titolari dei birrifici artigianali trentini, con cui si ottiene il titolo di Mastro birraio, e gli altri di tipo più scolastico sono per gli studenti della FEM.

Prof. Panichi

Esatto. In questo momento (febbraio 2023) sì. Abbiamo giovani studenti per il corso di formazione professionale e studenti adulti per il corso di Mastro birraio. I nostri corsi sono quasi unici nel panorama nazionale, anche per la complessità e il numero di ore dedicate alla parte tecnica. I corsi di cui sono a conoscenza e che si svolgono in altre regioni durano circa 30-40 ore, sono incentrati più sugli aspetti della degustazione e un po' meno sulla parte tecnica. Quindi, ricapitolando, abbiamo più filiere: il corso per Mastro birraio, che è nuovo; il corso di Alta Formazione comparto bevande e poi la parte di formazione scolastica, che è quella con meno ore perché è all'interno dei programmi scolastici. A mio parere sarebbe bello se un domani ci fosse la scuola di specializzazione sulla birra, quella sui distillati e quella per i casari.

Prof. Minutolo

Per quanto riguarda gli studenti, i corsi si svolgono all'interno del Corso di Formazione Professionale e di Trasformazione Agroalimentare. Il corso si snodano in tre anni o quattro, qualora lo studente decida di prolungarlo. Al secondo ma soprattutto al terzo anno, in preparazione all'esame di Operatore alla trasformazione, abbiamo inserito anche una parte dedicata alla birra basata sulla conoscenza delle materie prime e su una parte pratica di laboratorio. È un corso di formazione diversificato, non abbiamo studenti formati solo sulla birra, ma una parte della formazione di ambito professionale è dedicata alla birra. Per quanto riguarda l'Istituto Tecnico, collaboro con i miei colleghi: quando lo ritengono opportuno, in genere al quarto anno, entro con un modulo sulla birra, quindi facciamo una presentazione delle materie prime e quando è possibile anche una lavorazione e/o una degustazione, per capire quantomeno i vari stili di birra.

Da una decina di anni abbiamo un impianto di produzione pilota che permette di vedere e capire com'è organizzata e come lavora una fabbrica di birra: la sala cottura, il tino per fare lo sparging ecc. Quando ci siamo trovati a rifare ex novo il birrificio, ragionando con il precedente dirigente scolastico ci siamo chiesti se avesse senso acquistare un impianto più grande, fare più birra e addirittura se avviare un piccolo impianto di maltazione, ma eravamo nel 2015-'16 e per la maltazione i tempi non erano maturi. I piccoli impianti di maltazione che avevamo visto non permettevano di ottenere un malto di qualità e uno standard accettabile. L'altro motivo per il quale eravamo in anticipo sui tempi, dipendeva dal fatto che non c'era un interesse locale per avviare una filiera cerealicola dedicata alla produzione della birra. Ora le cose sono un po' cambiate. Abbiamo deciso di fare un viaggio di studio a Edimburgo, dove c'è una scuola per birrai che lavora con dei piccoli impianti. Dal punto di vista didattico, abbiamo deciso di acquistare otto piccoli ma ottimi impianti di homebrewing per due motivi: il primo è che nell'arco di una giornata possiamo fare quattro-cinque lavorazioni differenti e quindi produrre secondo stili di birra diversi; secondo, gli impianti piccoli permettono agli studenti di essere protagonisti delle varie preparazioni e di evitare distrazioni. Questi impianti ci permettono di lavorare in maniera egregia. Da quattro anni abbiamo una cantina didattica nuova, di cui sono il referente. Collaboro con un collega: è un lavoro impegnativo ma di grande soddisfazione.

D. Per quanto riguarda la maltazione, i birrai trentini e altoatesini che coltivano orzo lo portano a maltare all'estero. Anche se è un'operazione complessa, un maltificio in Trentino potrebbe essere un'impresa interessante. Secondo lei i tempi sono maturi?

Prof. Minutolo

Costruire e avviare un maltificio ha dei costi importanti e c'è bisogno di personale molto qualificato. La scuola di Feltre della Fabbrica di Birra Pedavena formava birrai e maltatori. Il maltatore deve essere preparato forse più del birraio. Ci sono dei punti critici: Il primo è la sensibilità che hanno i produttori trentini rispetto all'utilizzo di materie prime del territorio; ad esempio, per quanto riguarda il luppolo, la mia esperienza non è stata molto positiva. Forse anche in questo caso i tempi sono cambiati. Qualche anno fa, su interesse di alcuni agricoltori e di alcuni birrai abbiamo organizzato un viaggio studio a Tett nang, sul Lago di Costanza, la zona di produzione

di luppolo più vicina a noi. Eravamo digiuni di coltivazione di luppolo e abbiamo preso contatto con un produttore. È stato molto interessante e ci siamo resi conto di quali possano essere le criticità della coltivazione, tenendo conto che la finalità è avere un fiore secco o pellettizzato. Come tutte le piante coltivate, il luppolo richiede degli input agronomici notevoli. Inoltre, una volta ottenuta la produzione bisogna essere bravi e rapidi a essiccare il prodotto senza rovinarlo. Se poi vogliamo pellettizzarlo, bisogna estrarlo senza rovinarlo. Queste cose sembravano un ostacolo insormontabile ma non ci siamo persi d'animo. Abbiamo acquistato delle piante e alcuni birrai hanno iniziato a fare delle prove di coltivazione. Qui abbiamo una ventina di piante a uso interno. Il capostipite dei birrai trentini, Stefano Gilmozzi, ha un'azienda (Birra di Fiemme) che merita di essere citata. Lui e il figlio Michele si sono resi conto che coltivare il luppolo era fattibile. Grazie al loro spirito imprenditoriale e alla loro capacità di risolvere i problemi, con il loro luppolo di ottima qualità riescono a fare una birra veramente completa. Prima surgelandolo, e poi essiccandolo, siamo arrivati ad avere un prodotto che però non è stato capito e non è stato ben accolto dai birrai trentini. Ero giovane e utopista, sognavo la filiera della birra trentina. Quando ho radunato gli amici birrai trentini parlando di questa possibilità, si è cominciato a parlare di prezzi e di conoscenza del prodotto e gli entusiasmi si sono un po' raffreddati, tanto che quei pochi coltivatori trentini di luppolo, lo commercializzano fuori dal Trentino. I birrai che operano fuori dal Trentino, che dal punto di vista imprenditoriale hanno orizzonti più ampi, si vantano di scrivere sull'etichetta "birra prodotta con luppolo di montagna", mentre qui questa possibilità e questa risorsa non sono ancora capite. Personalmente sono rimasto un po' scottato da questa esperienza, ma forse ora le cose sono un po' cambiate.

Riparlamo del Birrifico di Fiemme. È un'esperienza territoriale che ci fa vedere che "se si vuole, è possibile". Stefano e Michele Gilmozzi producono birra con l'orzo che coltivano loro, che fanno maltare, e con il loro luppolo. È un prodotto veramente buono fatto con una filiera interna. BioNoc' è molto sensibile da sempre a questi temi e a queste iniziative; c'è Maso Alto, e anche loro producono il luppolo, e c'è qualche altra iniziativa puntiforme e marginale. Forse adesso questa sensibilità è cresciuta ma credo che sia precoce pensare a una filiera di maltazione del cereale trentino. Da qualche anno, Tecchiolli in Valle dei Laghi ha avviato una filiera di cereali da consumo che funziona molto bene [si coltivano cereali e segale bio per pane e prodotti

da forno anche in alta Val di Non - Azienda agricola e Panificio Pezzini - e nel Maso Roatnocker a Senale/Unsere Liebe Frau im Walde, n.d.a.]; c'è una ricerca di superfici dove poter coltivare cereali anche nella zona di Brentonico/Mori da parte di Viesi. Bisognerebbe capire quanto si può investire su queste coltivazioni per la maltazione e la produzione di birra. La maltazione viene bene dove c'è una grande zona di recupero di orzo perché si possono fare delle unità di maltazione per varietà, provenienza, umidità e caratteristiche dell'orzo. Viceversa, qua bisognerebbe maltare "quello che c'è", e quando si malta con quello che c'è si fa meglio che si può, ma il prodotto finale non sarà mai equivalente come qualità a quello, ad esempio, Pilsner della Weyermann, che anno dopo anno garantisce gli stessi titoli.

Prof. Panichi

Il collega ha centrato il tema: spesso siamo "avanti" nella visione ma si rischia di rimanere un passo indietro perché il Trentino è molto frazionato a livello territoriale, ci sono tante valli. Forse la difficoltà è cercare un'identità comune, che non vuol dire "fare copia e incolla" e avere venti birre tutte uguali, ma riuscire a far emergere un'identità forte. Prima si parlava di "luppolo di montagna". Oltre a essere un bel prodotto, suona anche bene! Però poi magari lo usano in pianura, fuori provincia... Qui l'acqua è eccezionale, c'è la formazione, c'è un territorio stupendo, ci sono idee e c'è gente seria con voglia di lavorare e mettersi in gioco. Sarebbe bello arrivare a ottenere un'eccellenza dalle birre. Un mio sogno è riuscire a fare un corso sulle eccellenze agroalimentari trentine per cercare di valorizzarle e di valorizzare il territorio.

Prof. Minutolo

Stiamo comunque parlando di esperienze nuove o relativamente nuove. Come lei sa, questa produzione di birre si innesta su quella che in Trentino è già esistita, che però a un certo punto si è interrotta per diversi decenni. In questi decenni di interruzione sono avvenuti molti cambiamenti, poi Stefano Glimozzi ha ripreso questa tradizione dei vecchi birrifici, e quelli dopo di lui l'hanno interpretata in modi diversi partendo dal movimento delle craft beer [birre artigianali] americane, quindi ci sono interpretazioni molto differenti; quella proposta da Passion Brewery, per esempio, è molto estrosa.

D. Ci sono stati degli anni, all'incirca tra il 2010 e il 2017, in cui in Trentino sono nati tanti birrifici artigianali, poi per forza di cose alcuni non ce l'hanno fatta e hanno dovuto chiudere.

Prof. Minutolo

A livello nazionale c'era già stata una curva che aveva anticipato questa dinamica, e a quattro-cinque anni di distanza è arrivata anche in Trentino.

D. Ci sono altri sogni o progetti che sarebbe utile realizzare?

Prof. Panichi

Poter usufruire di finanziamenti e investimenti per realizzare una scuola di alta specializzazione, non solo sulla birra ma per tutto il campo agroalimentare. Istituire dei corsi di 400 ore anche per chi non ha fatto studi di Agraria. Si partirebbe dalla Chimica di base, dalle materie prime, per arrivare alle tecniche produttive e commerciali. Si tratta di costruire una mentalità. Però servono dei finanziamenti, perché altrimenti sono corsi difficilmente sostenibili. Non si può chiedere a un'utenza esterna di spendere fino a 2.000 euro o più per iscriversi e non si può neanche pensare di avere in aula cento persone, le persone vanno seguite. Inoltre, gli impianti, la docenza, le aule e le materie prime costano. Mi rendo conto che è una domanda filosofica, ma bisognerebbe capire qual è l'idea di birra trentina. Lo stile belga c'è: può piacere o non piacere ma si trova in tutto il mondo. C'è una linea, c'è un'identità, come c'è in altri prodotti: se parliamo di vino, il Chianti sappiamo cos'è; se si beve un Trento DOC o uno Champagne sappiamo cosa sono, con le loro caratteristiche e le loro peculiarità.

Bisognerebbe capire veramente a fondo quello che si vuole fare. Nei corsi di formazione ho conosciuto un po' tutte le birre prodotte in zona. Sono tutte molto buone ma molto diverse tra loro, forse, con tutto il rispetto, anche troppo diverse. È vero che il gusto è personale, ma sarebbe un bel traguardo vincere premi proponendo uno stile piuttosto che come singolo birrificio.

D. In effetti i birrifici artigianali trentini seguono quasi tutti degli stili per certi versi codificati.

Prof. Panichi

Sì, ma ci sono territori diversi dove c'è acqua diversa e dove si potrebbero fare luppoli e cereali diversi. È giusto che l'indipendenza del birraio rimanga ma dovrebbe esserci una linea che dia la possibilità di "portare il prodotto fuori". Il Trentino è un territorio piccolo, dovrebbe essere una terra di eccellenza da "portare fuori".

D. Sono d'accordo e questo discorso può valere anche per altri settori. C'è anche l'idea di realizzare una strada della birra, ma non sembra sia ancora arrivato il momento. Ne hanno parlato Sabrina Smaniotto e Fabio Simoni. Bisogna capire come e quanto caratterizzarsi, cosa significa identità. Il discorso dell'identità è sempre un po' sdruciolevole in tutti i campi, e poi l'identità è in continuo cambiamento...

Prof. Minutolo

Quello della birra è un mondo ancora un po' giovane e forse questa giovinezza un po' si paga. Una strada, che però non è percorribile per tutte le produzioni, è quella dell'Italian Grape Ale. Ad esempio, Maso Alto ha fatto delle birre utilizzando i propri mosti. Anche Rethia ha fatto delle birre con i mosti. L'Italian Grape Ale è uno stile codificato e questo potrebbe essere un piccolo elemento identitario. Come si pone il mondo della birra con quello del vino? Rudy Zeni del birrifico Nerobrigante, ha un'azienda vinicola familiare storica. Però, come lei sa, per l'enologia la birra è un po' prodotto di serie b.

D. Qui si apre un mondo, nel libro se ne parla molto...

Prof. Minutolo

La caratterizzazione e il territorio vanno bene. C'è una gioventù che ha entusiasmo, bisognerà vedere cosa si vuol fare dell'agricoltura trentina in generale... Dove e quando si possono aprire spazi per la coltivazione remunerativa dei cereali? Finora in zone marginali.

D. Sono d'accordo, nelle valli ci sarebbe bisogno di molta più diversificazione e di meno coltivazioni intensive, cui bisognerebbe mettere un freno o uno stop.

Prof. Minutolo

Bisogna che gli amministratori ci pensino, anche perché siamo all'alba di un periodo che per l'agricoltura trentina sarà di grossa crisi. Stiamo andando incontro a un cambio generazionale. Le persone che stanno concludendo la loro vita lavorativa a chi daranno in mano l'azienda? Una volta l'azienda si trasmetteva di padre in figlio, ora questa catena è molto più frammentata perché molti figli hanno scelto attività diverse.

D. Ci sono diversi giovani agricoltori ma non so se il rapporto tra uscita ed entrata sia in pareggio.

Prof. Minutolo

L'azienda agricola media trentina si sta ingrandendo: c'è il problema del prezzo dei terreni, che è altissimo e ci sono anche altri problemi. Quindi bisogna chiedersi: come sarà l'agricoltura in Trentino fra vent'anni? Si può e ha senso andare avanti con un discorso di filiera agricola trentina?

D - Preparazioni casalinghe di birra in alcune valli del Trentino: ieri e oggi

Alla storia e alla cronaca dell'industria della birra e al panorama dei birrifici artigianali, accompagno qui alcune note sulle preparazioni casalinghe del passato e odierne. Il plurale "preparazioni" vuole sottolineare la diversità delle ricette che ho raccolto. Niente è più variabile delle ricette di cucina, che riguardino il cibo salato e dolce, le bevande, le salse, i sughi e i condimenti, le marmellate, le confetture, gli sciroppi, le conserve e ogni preparazione edibile.

Ho cercato ricette di birra fatta in casa in alcuni paesi della Val di Non, in particolare nella parte alta, in Val di Bresimo, in Val di Sole e nelle valli di Rabbi e Peio, con qualche piccolo sconfinamento in altre zone del Trentino.

Individuare il periodo in cui nelle case di queste zone è iniziata la preparazione di birra è molto difficile. Ho raccolto notizie e informazioni parlando con persone anziane, e il periodo di riferimento sono gli anni compresi tra il 1920 e il 1960-'70. Generalmente, in questo decennio le preparazioni domestiche di birra sono andate esaurendosi fino a scomparire. Un discorso a parte è il fenomeno delle birrificazioni domestiche odierne. Sbocciato da dieci-venti anni, ha motivazioni diverse: incuriosisce, appassiona e ha preso piede.

Ho raccolto le notizie sulle preparazioni domestiche, realizzando brevi interviste sul campo e cercando quaderni di casa e/o ricettari. Trattandosi di preparazioni un po' marginali rispetto ad altre, e prive di elementi significativi di ritualità, i ricordi su come si preparava la birra in casa sono rimasti meno impressi nella memoria. Niente di paragonabile ai ricordi di altre preparazioni alimentari molto più importanti che ho potuto raccogliere, ad esempio quelle relative alla coltivazione della segale e alla sua panificazione⁵⁴⁹.

⁵⁴⁹ Cfr. Romano M., *Il nostro pane quotidiano, di segala: coltivazione e panificazione della segala tra alta Val di Non e val di Sole*, in *Pane e non solo: etnografia e storia delle culture alimentari*

ACastelfondo e Brez, dove tra il 1910 e il 1937 è esistita la Fabbrica Sociale di Birra Alta Anunia, le notizie sono molto più scarse di quelle che mi sarei aspettato. A Castelfondo la birra si preparava in diverse famiglie sia prima sia durante la Seconda Guerra, ma i ricordi sono vaghi e frammentari. Ho parlato con una decina di persone, ma erano davvero poche quelle che conservavano qualche ricordo preciso delle dosi, dei tempi e delle modalità di preparazione. Maria Corazza, nata nel 1928, riassume le poche informazioni disponibili raccontando che in un grande paiolo si mettevano acqua, orzo e luppolo (raccolto in montagna) e si faceva bollire il tutto per tre-quattro ore, imbottigliando poi a freddo. Era una birra piuttosto amara.

A Brez, Ida Zuech Bonini (1924) e Maria Rizzi (1919) ricordavano che la birra si faceva in estate. In un paiolo si mettevano acqua, orzo tostato, luppolo, lievito e zucchero⁵⁵¹ in quantità imprecisate. Si faceva bollire il tutto per più di un'ora, si filtrava, si lasciava raffreddare e si imbottigliava, mettendo sopra alla bevanda un po' di olio e legando il tappo alla bottiglia con uno spago. Le bottiglie si conservavano al buio. La birra si beveva in casa e in campagna. Il luppolo (*i brusch'iàndoi*) cresceva abbondante nei dintorni di Castelfondo. Alcuni uomini ricordano che da ragazzini fumavano pezzetti delle "liane" della pianta.

A qualche decina di chilometri, a Bresimo, paese composto da quattro nuclei abitati, ho trovato maggiori informazioni. La persona più al corrente della preparazione della birra è stata Guido Gianotti (1941), di famiglia contadina, maestro ed ex segretario scolastico. Mi ha raccontato che la birra veniva preparata in casa da diverse famiglie ed era una bibita comune come lo sciroppo di sambuco. L'orzo non si faceva germogliare e si usava il luppolo secco raccolto l'anno precedente. La birra, infatti, veniva preparata in maggio/giugno per berla in estate in campagna o in montagna. Il luppolo era molto comune e lo raccoglievano anche i bambini. I tappi di sughero erano legati al collo della bottiglia con uno spago. Molte volte i tappi salta-

nell'arco alpino: atti del Seminario permanente di etnografia alpina (Spea 9) 2004, a cura di Faoro L., Kezich G., Meoni M., San Michele a/A (Tn), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 2006. Ora anche, con aggiornamenti, in Romano M., *La segale: dalla terra al pane quotidiano*, pubblicazione in proprio: Fondo (Tn), Stampa Litotipo Anaune, 2014.

⁵⁵⁰ Ho trascritto le ricette integralmente, intervenendo occasionalmente sull'ortografia.

⁵⁵¹ Lievito e zucchero erano sicuramente aggiunti a freddo.

vano o le bottiglie esplodevano. La birra la consumavano donne e uomini e in casa dell'informatore la facevano la mamma e la sorella. Alcune persone la preparavano dando alla birra un gusto più forte o più leggero a seconda della quantità di luppolo usata. La birra a Bresimo è stata preparata in casa fino agli anni Sessanta del Novecento. Nel paese, lo spartiacque fra l'economia agrosilvopastorale e il suo abbandono è il 1957, anno in cui un grosso incendio danneggiò o distrusse parecchie case. Da quella data in poi, molti giovani e meno giovani abbandonarono definitivamente l'agricoltura, dedicandosi perlopiù all'edilizia, in paese, in Val di Non o in altre località. Di Bresimo trascivo due ricette manoscritte⁵⁵².

Ricetta 1

Ingredienti:

Acqua	lt. 15
Orzo	gr. 500
Luppolo	gr. 60
Zucchero	gr. 300
Lievito quanto una bella noce	

Si tosta l'orzo finché appare colorito e gonfio; dalla colorazione dell'orzo deriva quella della birra. Si mette poi quest'orzo in un sacchetto di tela unitamente al luppolo (i cui fiori si usano secchi); il sacchetto con il suo contenuto si mette nell'acqua preparata e si lascia bollire per circa un'ora. Dopo questo tempo il sacchetto si leva e si aggiunge all'acqua lo zucchero, lasciandovelo bollire due o tre minuti. Fatto raffreddare il tutto, alla fine si unisce il lievito di birra sciolto in un piccolo quantitativo di birra tiepida.

Si mescola bene il tutto, si filtra e si imbottiglia, legando i tappi se le bottiglie non sono a chiusura ermetica. Si può iniziare a consumare la birra dopo dieci giorni. Chi desidera una birra amara può aggiungere un piccolissimo quantitativo di radice di genziana⁵⁵³.

⁵⁵² Le ricette le hanno trovate le sorelle Marchetti di Baselga nella casa di una maestra che aveva un ricettario. Me le ha fornite Laura Dalla Torre.

⁵⁵³ Questa variante alla genziana è molto attuale. Molti birrifici artigianali di montagna o di altre zone, aromatizzano le loro birre aggiungendo parti o componenti di piante spontanee del luogo, ad esempio pino silvestre, abete bianco, resina di pino mugo, di larice e molte altre.

Ricetta 2

Per 10 litri d'acqua si adoperano:

1 misura da mezzo litro di luppolo (calcato)

30 cent. di lievito

$\frac{1}{4}$ kg di orzo tostato - oro

$\frac{1}{4}$ kg di orzo crudo (l'orzo si mette in un sacchetto)

Far bollire per due ore orzo e luppolo; mentre bolle aggiungere alla mancante altra acqua bollente. Filtrare e quando è tiepida aggiungere il lievito e lo zucchero. Filtrare una seconda volta e imbottigliare, lasciando un po' di spazio fra liquido e tappo.

Di due ricette non si sa la provenienza⁵⁵⁴.

Ricetta 1

In una pentola versare 15 litri di acqua, unire mezzo chilo di orzo vestito e tostato o bianco, come si preferisce, e 30 grammi di luppolo secco. Mettere orzo e luppolo in un sacchetto piuttosto fine perché possa filtrare e far bollire il tutto per circa tre ore. Togliere la pentola dal fuoco. Intanto far caramellare un po' di zucchero per dare colore alla birra e versarlo subito nella pentola. Lasciare a riposo per tre ore e poi filtrare attraverso carta da filtro o colino. Prelevare dalla pentola un po' di birra in formazione stemperandovi dentro 50 grammi di lievito e rimettere in pentola. Dopo due ore tornare a filtrare, aggiungere al liquido due etti di alcool puro. Mescolare il tutto e imbottigliare. Dopo dieci giorni assaggiare. Troverete questa birra squisita.

Ricetta 2

Si fanno bollire in 20 litri di acqua un chilo e mezzo di orzo abbrustolito e cinque o sei decagrammi di luppolo. Si lascia bollire per due ore aggiungendo di tanto in tanto un quarto di acqua bollente. Si leva il luppolo e l'orzo alla meglio. In un po' di questo liquido si scioglie due [?] decagrammi di lievito di birra poi mescolare bene. Si aggiunge mezzo chilo di zucchero. Si mescola bene poi si lascia raffreddare. Si filtra con un panno e infine si imbottiglia.

⁵⁵⁴ Me le ha fornite Ferruccio Valentini (*Fèro*) di Tuenno.

Val di Sole

A Malé e in diversi paesi della Val di Sole la consuetudine di preparare la birra in casa era abbastanza diffusa ed è durata, come altrove, fino a circa gli anni Cinquanta-Settanta del Novecento. L'orzo era coltivato ovunque e il luppolo selvatico cresceva spontaneamente in molte zone della valle.

Partiamo da Magras, vicino a dov'era la fabbrica di birra Pedrotti. Emma Penasa de Gregori (1925) mi ha detto che per fare la birra si mettevano in un paiolo l'acqua, l'orzo e il luppolo. Per circa 20 litri di acqua servivano mezzo chilo di orzo intero e luppolo in una quantità stimata a occhio. Le infiorescenze (o coni) del luppolo dovevano essere raccolte quando erano mature, cioè leggermente rosate. Si aggiungeva anche lievito di birra e un po' di zucchero, ma Emma non ricordava né la quantità né il momento dell'inserimento. Si faceva bollire il tutto per circa un quarto d'ora e poi si lasciava riposare nel paiolo. Si filtrava con un telo grezzo (*én mantin*) simile a quello per togliere dal paiolo o dalla caldaia il formaggio appena fatto. Si imbottigliava e si lasciava fermentare nelle bottiglie per circa un paio di settimane. Come succedeva in altre famiglie, la birra era preparata dalla mamma di Emma verso la fine dell'estate, verso settembre, e restava buona per un periodo relativamente breve. Si consumava in casa e quando si raccoglievano le patate nei campi.

Livio Zanella, che allora aveva circa 85 anni, mi ha raccontato che i suoi genitori avevano fatto la birra in casa fino agli anni Cinquanta-Sessanta, però non ricordava il procedimento. Ricordava invece che in località Pondasio c'era un non vedente che aggiustava fisarmoniche e faceva tappi di legno con cui chiudere le bottiglie di birra. Nei dintorni di Magras crescevano parecchie piante di luppolo e le infiorescenze le raccoglievano anche persone dei paesi vicini.

Marcella Benedetti, nata nel 1926, ricordava che la birra la faceva con sua mamma. In un paiolo grande, da circa 50 litri, mettevano l'orzo precedentemente abbrustolito (doveva essere di color oro ma non germogliato) e il luppolo (secco o fresco) in quantità che non ricordava. Facevano bollire il liquido per circa un'ora. Filtravano e poi a freddo aggiungevano zucchero e lievito. Durante la fermentazione in bottiglia molti tappi saltavano, perciò prima di utilizzarli li facevano bollire per farli gonfiare. Legavano i tappi al collo della bottiglia con una cordicella (*sogh'iàt*). Diverse persone facevano la birra anche due volte l'anno: in primavera (per il taglio del primo fieno in campagna, a giugno) e verso fine agosto (per il taglio del secondo fieno, nei

prati dei masi). Ricorda che molte famiglie facevano la birra in casa perché allora bisognava arrangiarsi, perché, aveva aggiunto: «Il duce comanda, il re ubbidisce, il popolo la fame patisce⁵⁵⁵».

Vicinissimo a Magras c'è Arnago. Lì Maria Teresa Gentilini, nata nel 1933, ha fatto la birra in casa fino a circa gli anni Sessanta. Per 15/20 litri di acqua usava più o meno mezzo chilo di orzo abbrustolito, messo in un sacchetto di tela fatto in casa. In un altro sacchetto sistemava il luppolo in una quantità che stimava a occhio. Il luppolo serviva per dare il sapore e cresceva abbondante vicino al paese. Faceva bollire il tutto per circa un'ora e mezza, poi a freddo aggiungeva a occhio lo zucchero e il lievito. Se l'orzo era ben colorito, la birra diventava più scura, altrimenti restava chiara. Anche lei faceva la birra in primavera e verso la fine di agosto, quando tagliavano il secondo fieno dei masi. La birra era imbottigliata e le bottiglie riposavano in cantina per sette-otto giorni. A volte i tappi delle bottiglie saltavano per la fermentazione. La birra era consumata in casa e nei campi. La bevevano appena pronta e la bevevano anche le donne, che generalmente non bevevano vino. Nel maso di famiglia facevano la birra anche per non bere solamente l'acqua *dala lé*c (canale di irrigazione).

La ricetta che segue è stata scritta da Maria Lorenzi in Andreis, nata nei primi anni del Novecento a San Giacomo di Caldes, dov'è conservata ed esposta nell'Agritur Solasna. Maria ha fatto la birra fino a circa il 1960-'70. La preparava all'inizio dell'estate per averla pronta per la fine della bella stagione, periodo in cui si falciavano i prati di monte e bisognava avere a disposizione una bevanda dissetante e nutriente. La birra era piuttosto corposa e molto diversa da quella che si beve comunemente oggi. Si beveva addirittura a tazzine. Maria utilizzava l'orzo coltivato nei campi e il luppolo che cresceva e cresce tuttora spontaneo nella zona. Utilizzava il luppolo raccolto l'anno prima verso la fine dell'estate. Il luppolo era essiccato e conservato nello stesso locale in cui un tempo erano allevati i bachi da seta. Le bottiglie di birra riposavano nelle cantine o nella dispensa per una decina di giorni. Come spesso succedeva, molte bottiglie, chiuse con tappi di ceramica e guarnizione di gomma, durante la fermentazione scoppiavano.

A San Giacomo e nei paesi vicini fare la birra in casa era una pratica abbastanza comune, diffusa in molte famiglie.

⁵⁵⁵ Una versione più completa della frase era: «Il duce comanda, il re ubbidisce, il popolo subisce, lo stomaco si affievolisce. Dio mio quando finisce?!».

Ricetta per 20 litri di birra⁵⁵⁶

10 deca di luppolo

1 kilo di orzo (abbrustolarlo un poco)

¼ di zucchero

50 grammi di lievito

Far bollire per due ore orzo e luppolo in un sacchetto di pezza. Quando è tiepida vi si aggiunge il lievito ben sciolto nell'acqua tiepida e poi si lascia fermentare.

Mettere circa 30 litri di acqua che ne resti 20 litri.

Val di Rabbi

In Val di Rabbi diverse persone hanno ricordato abbastanza precisamente ingredienti, dosi, strumenti, modalità e tempi di preparazione.

A Cavallar due informatrici, Eleonora Pedergnana (1931), e Iva Pedergnana (1935), mi hanno raccontato che preparavano la birra a giugno e ad agosto per averla per lo sfalcio dei prati. Eleonora utilizzava *en lavéc'* (pentola di bronzo con manico di ferro ad arco e tre piedi) da circa 15 litri; Iva un paiolo da circa 30 litri. Le dosi degli ingredienti erano dettate dall'esperienza e dall'occhio.

«Il segreto per preparare una buona birra sta nell'abbrustolire l'orzo al punto giusto, cioè fino a che sia appena dorato, mai bruciato», hanno detto. La quantità di orzo (non germogliato) era quella che stava nel *brustolìn* o *masnìn* (tostino o macinino del caffè); di luppolo (secco) ne serviva più o meno un pugno. Il luppolo era comune nei prati, lungo le strade e ce n'era molto anche a Malé, a Cavizzana e in altri paesi. Entrambi gli ingredienti venivano messi in sacchetti separati, di lino o di tela di sacco, e poi immersi in acqua fredda portata ad ebollizione. Il tutto bolliva per circa un'ora, dopodiché si estraevano i due sacchetti. Si lasciava raffreddare il liquido e poi si aggiungeva zucchero (per 30 litri circa 100 gr.) e lievito per il pane. Bisognava dosare bene il lievito altrimenti le bottiglie potevano scoppiare. Si imbottigliava e i tappi di sughero si legavano al collo con la *gh'iavéta* (spago

⁵⁵⁶ Grazie a Nicoletta e alla famiglia Andreis per la ricetta e le informazioni.

forte). Le bottiglie si lasciavano riposare per circa dieci-quindici giorni per terra, nel *vòut*.

La bevevano uomini, donne e bambini e si usava come dissetante (non c'era birra da comprare o aranciata, non la conoscevano, mentre in seguito la birra l'avrebbero comprata a casse). Quando andavano a lavorare in campagna, mettevano le bottiglie al fresco in un torrente e bevevano birra anche in montagna. Eleonora e Iva hanno fatto la birra in casa fino a circa il 1970-'80. «Era più buona di quella che si compra!».

Da Piazzola viene una ricetta scritta in un quaderno di ricette⁵⁵⁷ da Gina Zappini Còsi, nata 1927. È una ricetta tramandata di generazione in generazione.

Per fare birra

acqua	litri 15
orzo	gr. 500
zucchero	gr. 300
luppolo	gr. 60/65
lievito di birra	quanto una bella noce

Si tosta l'orzo finché appare ben colorito e rigonfio. Si mette poi in un sacchetto di tela assieme al luppolo e si fa bollire il tutto nell'acqua per circa un'ora. Il sacchetto quindi si leva e si aggiunge al liquido lo zucchero e si continua la bollitura per circa due o tre minuti. Quando il liquido è raffreddato si unisce il lievito che sarà stato sciolto in acqua calda.

Gina mi ha detto che le bottiglie avevano la capacità di circa un litro e non dovevano essere riempite troppo. La birra imbottigliata era pronta dopo circa quindici giorni. Il tappo veniva legato alla bottiglia con *én soiàt* (una cordicella). Si consumava in casa e in campagna. La preparazione della birra era una pratica comune in quasi tutte le famiglie fino a dopo la Seconda Guerra. Il luppolo era comune e cresceva anche vicino alle strade.

Alcune donne incontrate casualmente a Piazzola mi hanno raccontato che l'orzo si tostava con un po' di burro (o di olio). Molte persone che face-

⁵⁵⁷ Nel quaderno, una raccolta di materiali differenti: lettere e poesie d'amore, ricette di cucina, ricette per la cura di tagli e ferite, *rimèle* e indovinelli. Il quaderno fu donato all'attuale proprietaria da un anziano cui era molto affezionata.

vano la birra avevano una pianta di luppolo vicino casa o nel prato. La birra veniva bevuta durante il primo fieno (giugno) e il secondo (agosto).

Una donna di Ceresé ricordava che metà orzo lo tostava col burro, metà senza. La birra si faceva due volte l'anno, la seconda con il luppolo secco.

In cima alla valle, a Somrabbi, un uomo di circa 60 anni mi ha raccontato che la birra la faceva sua mamma. Prima di prepararla, metteva l'orzo én muèia (in ammollo) un paio di giorni perché germogliasse. Acqua, orzo e luppolo bollivano insieme, mentre il lievito lo aggiungeva a freddo. La consuetudine è durata fino agli anni Cinquanta-Sessanta del Novecento.

Val di Peio⁵⁵⁸

In Val di Peio la preparazione di birra era una pratica diffusa in una buona percentuale di famiglie fino ai primi anni Settanta del Novecento. Si usava preferibilmente l'òrz mül, una varietà, secondo quanto ho saputo, che produceva un chicco più fino ed era utilizzata anche per fare il caffè, ma non la minestra. Per qualcuno era chiamato così perché era più difficile da trebbiare. Pianta di luppolo selvatico crescevano spontanee nelle macchie di bosco o nei pressi delle case.

La birra era preparata all'inizio dell'estate utilizzando il luppolo secco. A seconda delle zone, i coni di luppolo erano raccolti tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno precedenti. Una ricetta domestica tramandata oralmente a Peio prevedeva l'utilizzo di circa 20 litri di acqua, di una buona tazza di orzo tostato sul focolare con *la brustaröla* (il tostino) e di un pugno di luppolo. Orzo e luppolo venivano messi in sacchetti distinti di tela e immersi in acqua, fatta bollire per circa tre ore. Non si usava zucchero. La mistura si lasciava raffreddare e poi era filtrata con un telo di lino. Si univa del lievito di birra e poi si imbottigliava, chiudendo le bottiglie ermeticamente. Prima di essere consumata, la birra si conservava in cantina per circa quindici gior-

⁵⁵⁸ Una donna di Peio mi ha dato un articolo pubblicato negli anni Novanta su una rivista non identificabile. Riportava la consuetudine della birrifcazione domestica a Cazzano, nel veronese. Per 15 litri di acqua, un pugno di luppolo, 3 etti di malto (orzo tallito), 3 etti di zucchero e mezzo etto di lievito di birra. L'orzo e il luppolo si mettono in un sacchetto di tela immerso nell'acqua, fatta bollire per due ore. A fine bollitura si aggiunge lo zucchero e quando l'acqua è tiepida il lievito. Si imbottiglia quando la bevanda è raffreddata e si consuma dopo una settimana.

ni. Era consumata sia in casa sia nei lavori in campagna o nel bosco, tanto dagli uomini che dalle donne⁵⁵⁹.

Altre valli

La consuetudine di preparare la birra in casa era più o meno presente e diffusa in diverse altre valli e località del Trentino, sicuramente in Val Rendena, Valsugana (Marter e Roncigno) e Vallarsa. In Val di Fiemme alcune persone anziane hanno affermato che la pratica non è mai esistita, mentre Stefano Gilmozzi, il titolare della Birra di Fiemme, sostiene il contrario. A Siror, sede della fabbrica storica, facevano un decotto di luppolo quando i bovini erano costipati.

Secondo testimonianze raccolte in Val di Fiemme (tre a Ziano, due a Panchià) in quei paesi e in tutta la valle non si usava preparare la birra in casa. A Ziano un contadino e boscaiolo che aveva 75 anni non ne aveva mai sentito parlare, neanche nei paesi vicini dove aveva lavorato; lo stesso una casalinga di 65 e una donna di Panchià di 70. Un contadino di Ziano di 79 anni, diventato albergatore, (fino agli anni Cinquanta ha abitato a Cavalese), mi ha raccontato che nelle osterie non c'era l'usanza di bere la birra: chi ordinava una birra era guardato quasi con stupore. In campagna e in montagna si beveva perlopiù caffè d'orzo con vino o tutt'al più *léps*, un vinello a bassa gradazione ottenuto con la seconda pigiatura e spremitura delle uve.

Stessa assenza della pratica l'ho riscontrata ad Anterivo, in provincia di Bolzano, ascoltando la testimonianza di una contadina e di un contadino (allora avevano circa 65 anni) proprietari di due masi.

Per finire questo breve viaggio nelle preparazioni casalinghe di birra, un paio di ricette conservate nell'Archivio della Scrittura Popolare⁵⁶⁰.

⁵⁵⁹ Indicazioni e informazioni di Rinaldo Delpero e Romana Martini.

⁵⁶⁰ ASP, Archivio della Scrittura Popolare presso la Fondazione Museo Storico del Trentino, *Ricettario di Martinelli Emerina di Mori*. Ricettario manoscritto composto da due quaderni (1924-1941).

Modo per fare la birra * Ricetta Menapace Beppina

Dose per 20 litri

$\frac{3}{4}$ orzo

$\frac{1}{4}$ zucchero

4 decc. luppolo

1 decc. lievito

Mettere l'orzo due o tre giorni nell'acqua, poi tostarlo fino a che diventa quasi nero. Farlo bollire per 1 ora e $\frac{1}{2}$ in 20 litri d'acqua. Dopo la prima bollitura aggiungere il luppolo e far bollire ancora per 1 ora e $\frac{1}{2}$. Si lascia un po' raffreddare e quando è tiepido si mette lo zucchero e il lievito badando che si scioglia tutto bene. Dopo tre ore si imbottiglia.

1935 [?]

Per fare la birra * Maria

30 decc. di orzo

2 decc. luppolo

2 decc. lievito

$\frac{1}{4}$ zucchero

L'orzo abbrustolito nel solito sacchetto di tela, far bollire 1 ora e $\frac{1}{2}$. Le dosi sarebbero per 10 litri di acqua e durante la bollitura bisogna che rimanga sempre la quantità nominata; quindi si aggiunge dell'acqua quanto basta, cioè quella consumata. Si mette il luppolo in un altro sacchetto e terminata la cottura si mette lo zucchero che deve cuocere 5 minuti. Quando è molto tiepida si scioglie il lievito e si tiene coperto il recipiente, che non passi aria. Il lievito va bene mescolato. Bisogna lasciarla per 24 ore in riposo bene coperta.

1938

Ricetta nostra

Dose per 10 litri di birra

15 dec. orzo

15 granoturco, tostato

$2\frac{1}{2}$ di lievito

2 dec. luppolo

$\frac{1}{4}$ zucchero

Modo

Tostato che sia, mettere in un sacchetto col luppolo e si fa bollire nell'acqua per 1 ora e $\frac{1}{2}$; leva il sacchetto e metti per due minuti a bollitura la dose dello zucchero. Quando è fredda si mette il lievito. Lascia riposare per 6 ore e poi imbottiglia. Eccellente.

1935

* * *

La birra preparata in casa dalle donne dissetava e nutriva le persone durante i lavori agricoli o forestali, mentre oggi le preparazioni domestiche sono abbastanza diffuse e trasversali e rallegrano con gusto momenti conviviali e ricreativi, con la sensazione di assaporare naturalità e genuinità, concetti, peraltro, su cui potrebbe essere utile fare un po' di chiarezza.

A parte chi ricorre ai corredi di preparazione e a ingredienti preconfezionati, facendo storcere il naso ai puristi, nelle preparazioni fatte in casa, quindi familiari e in teoria più certe e meno sofisticate, si mescolano certezze vere o presunte e gesti, sapori e profumi che l'industria e il mercato, con i prodotti "pronti da mangiare" e le bevande multicolori, ha travolto e sradicato. Le produzioni domestiche di birra possono essere viste come una sorta di radicalizzazione di alcune delle motivazioni che hanno portato alla nascita dei birrifici artigianali. La produzione domestica è instabile, molecolare e diffusa a macchia di leopardo in tutto il Trentino, quindi impossibile da censire e documentare. Produzioni domestiche di piccoli quantitativi di birra a uso e consumo familiare o di poco superiore sono presenti in molte zone del Trentino e delle Alpi, ma il fenomeno non ha alcuna connotazione montana o alpestre. C'è chi acquista l'orzo o gli altri cereali e il luppolo via internet; chi nei negozi specializzati e chi l'orzo se lo coltiva e va a cercarsi il luppolo selvatico. Le preparazioni domestiche possono assumere valenze e significati diversi, che collegano il piacere di farsi la birra a quello di prepararsi in casa il pane, la pasta, il vino, l'olio e altri cibi perché più buoni, genuini e salutari anche se forse non si risparmia. Almeno si sa cosa si mangia, mentre talvolta o spesso di ciò che si acquista, si prepara (non sempre), si mangia e si beve non si conoscono bene le origini, gli ingredienti, le lavora-

zioni, le caratteristiche e i percorsi. Il fenomeno rientra quindi in quello più vasto e poliedrico che fa incontrare consumatori e produttori, che ricerca cibi del territorio più o meno “naturali” e “genuini”, che stimola la formazione di gruppi di acquisto e la riscoperta, anche urbana, della coltivazione dell’orto e del consumo di ciò che si coltiva per necessità o piacere, per “sapere cosa si mangia” e per gustare prodotti più sani, freschi e “veri”. Fare la birra in casa può anche significare essere o tentare di essere “antagonisti” al mercato.

A questo proposito, il “ponte narrativo” che può unire passato e presente aprendo nuovi spunti di riflessione, me lo ha raccontato in maniera sintetica ma efficace Felice Longhi di Vermiglio. Lui e un suo amico cuoco, Mario Mariotti, ancora prima che iniziassi questa ricerca avevano ripreso la vecchia consuetudine locale di preparare la birra in casa, utilizzando strumenti, tecniche e filosofia di oggi. Felice e Mario, inoltre, condividevano e condividono con altri amici il piacere di farsi la birra e di cucinare e mangiare in compagnia diversi altri cibi cosiddetti tradizionali, utilizzando magari prodotti provenienti da coltivazioni in proprio e locali o da allevamenti del territorio.

«Mio nonno Eligio Mariotti, classe 1914», mi ha detto Felice, «mi raccontava di una produzione locale di birra che interessava quasi tutte le famiglie di Vermiglio, o per lo meno quelle che avevano un po’ di sovrappiù di orzo. La birra veniva amaricata con il luppolo selvatico, che cresce tuttora in gran quantità. Dopo un iniziale boom di popolarità della bevanda, seguì un lento e progressivo abbandono della produzione», a causa di frequenti congestioni e dolori addominali (probabilmente per il consumo dei fondi delle bottiglie, ricchi di lievito depositato). Anche l’esplosione delle bottiglie contribuiva a scoraggiare preparazioni casalinghe. «Da altre fonti ho dedotto che la birra veniva imbottigliata appena dopo l’inoculazione del lievito, pertanto tutto il processo di fermentazione avveniva in bottiglia, creando di fatto dei veri e propri ordigni».

Il racconto di Felice prosegue: «Seppur affievolita nel tempo, la produzione di birra artigianale “alla vecchia maniera” si è spenta solo nel nuovo millennio (ultimo produttore il sig. Livio Mariotti), quando ho raccolto io il testimone, iniziando la produzione di birra con metodi più moderni anche se casalinghi, seguendo anche un corso organizzato da un’associazione di *homebrewers*⁵⁶¹».

⁵⁶¹ Produttori, o forse, meglio, artigiani domestici di birra. La pratica, che si avvale di diversi

Qui si arriva al succo della questione, ovvero alle motivazioni che hanno spinto e spingono tuttora questo gruppo di amici a prodursi bevande e cibi “fatti in casa”. Si ritrovano concetti e scopi già trattati e di cui si occupano più o meno diffusamente e in vari modi persone, amici, associazioni, enti, gruppi e mezzi di comunicazione. A conferma, qualora ce ne fosse ancora bisogno, dell’esistenza e della crescita di quel vasto e multiforme fenomeno del ritorno ai “sapori di una volta”, al “tradizionale”, al “genuino”, al “fatto in casa”, al “buono, pulito e giusto”, al più recente “chilometro zero”, con tutte le varie possibili territorialità e sfumature interpretative. Qui, però, a caratterizzare e differenziare questo gruppo di amici montanari, sembrano esserci e coesistere, come accennato, anche delle caratteristiche “antagoniste”, goliardiche, goderecce e socializzanti di un certo interesse. Felice ci tiene infatti a sottolineare che «oltre ad aspirare a bere una birra migliore di quella propinata dal mercato globalizzato, il nostro gesto di produttori di birra (ma anche di vino, grappa, crauti, salumi, formaggi...) si pone anche come resistenza politica. Rifiutando il sistema attuale, da buoni anarchici, ci siamo rimboccati le maniche dando esempi concreti di quello che si può fare anche senza le istituzioni politiche, ormai decadute, se non già decedute...».

Insomma, farsi la birra è un gesto creativo che sa di libertà, di piacere, di socializzazione, e berla in compagnia in una vecchia cantina col soffitto a volte, mangiando pane di segale e companatico fatti in casa, cantando canzoni popolari, parlando delle cose del paese o di temi con prospettive e orizzonti diversi, sembra la riproposizione o la rivisitazione, in chiave moderna e contemporanea, dei *filò* che si facevano nelle stalle al tepore di una o due vacche; o degli antichi simposi dove si incontravano il vino (annacquato) e la filosofia, qui più domestica, rappresentata dall’elaborazione, comunque, di un pensiero critico e di scelte precise.

Insomma, in certe fresche o fredde cantine di alcune valli, dopo accurate preparazioni e spaziando tra vari stili e gusti, gruppi di amici assaporano e bevono in allegria seimila anni di storia e cultura, il “pane liquido” venuto dall’Oriente. Avendo preso parte con molto piacere a queste degustazioni, posso assicurare che le birre erano davvero ottime, e l’atmosfera conviviale, godereccia e “genuina”!

strumenti, tecniche e procedimenti, da alcuni anni è molto in voga anche in Italia. In inglese è detta *homebrewing*.

E - La birra e i coscritti: note e immagini

In Val di Non ogni anno i coscritti si raffigurano e si rappresentano, appendendo pannelli e striscioni di varie dimensioni nelle vie dei paesi e/o sulle facciate delle case in cui vivono. Tenzionalmente, specie negli ultimi decenni, i giovani bevono molta più birra che vino o grappa. La birra ha scalzato il vino o la grappa nei cartelli e nelle immagini simbolo della coscrizione, e la bevanda con cui festeggiare e ubriacarsi e che rappresenta il “passaggio di stato” è quasi sempre la birra. È una tendenza che ho voluto documentare riportando alcune immagini scattate tra il 2008 e il 2014 in vari paesi dell’alta Val di Non. In queste autoraffigurazioni grafiche il vino è stato spodestato dalla birra, che si è affermata come bevanda giovanile e di evasione⁵⁶². Secondo alcuni coscritti, le motivazioni sono il minor costo, le restrizioni al tasso di alcool consentito durante la guida, la possibilità di smaltire prima gli effetti negativi di un eccesso di birra piuttosto che di vino, la circostanza secondo cui il consumo di vino, a volte, è associato a un’età più matura, quindi al mondo degli adulti o degli anziani.

⁵⁶² Altre bevande si sono fatte e stanno facendosi largo tra i giovani, insidiando la tradizionale posizione di forza del vino. Cresce il consumo di cocktail, di superalcolici e *alcolpops*, bibite mascherate da innocui analcolici (ma non lo sono) che si presentano con un’immagine accattivante di divertimento e socializzazione, favorendo gli eccessi. In Germania, a Berlino come a Monaco, però, complici forse le migrazioni e gli scambi interuniversitari di studenti o la manodopera di baristi italiani, lo *spritz* sta addirittura riscuotendo più successo della birra e del vino.



Fondo: fronte e retro



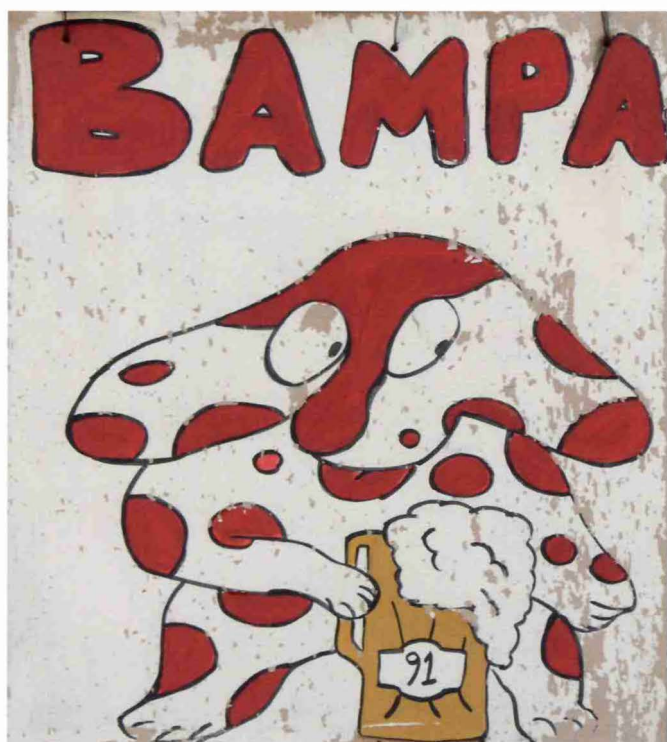
Val di Bresimo: birra e spopolamento



Castelfondo



Romeno: piazza centrale il trionfo dei Galli e della birra



Fondo: siccità, arsura, sete



Romeno: piazza centrale



Sarnonico



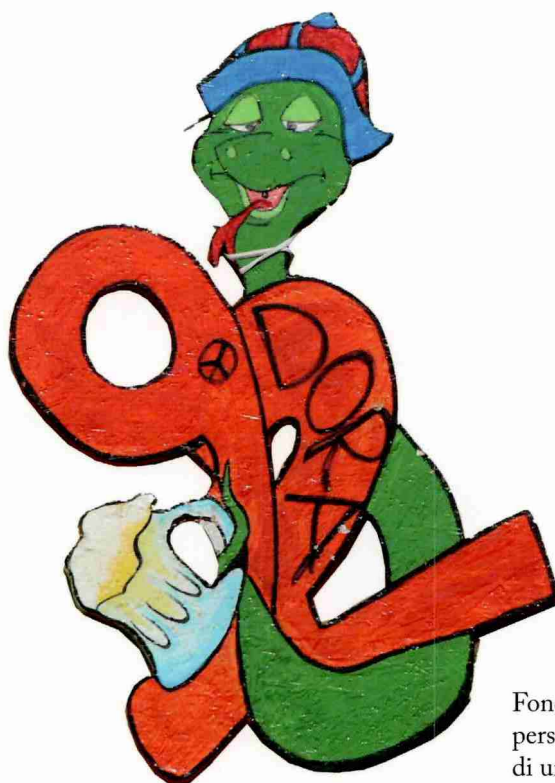
Fondo: piazza centrale



Fondo, dettaglio: birra, spritzzone, patatine e un bicchiere da osteria, davvero piccolo, di vino



Fondo: raffigurazione di una coscrizione sul muro di una casa



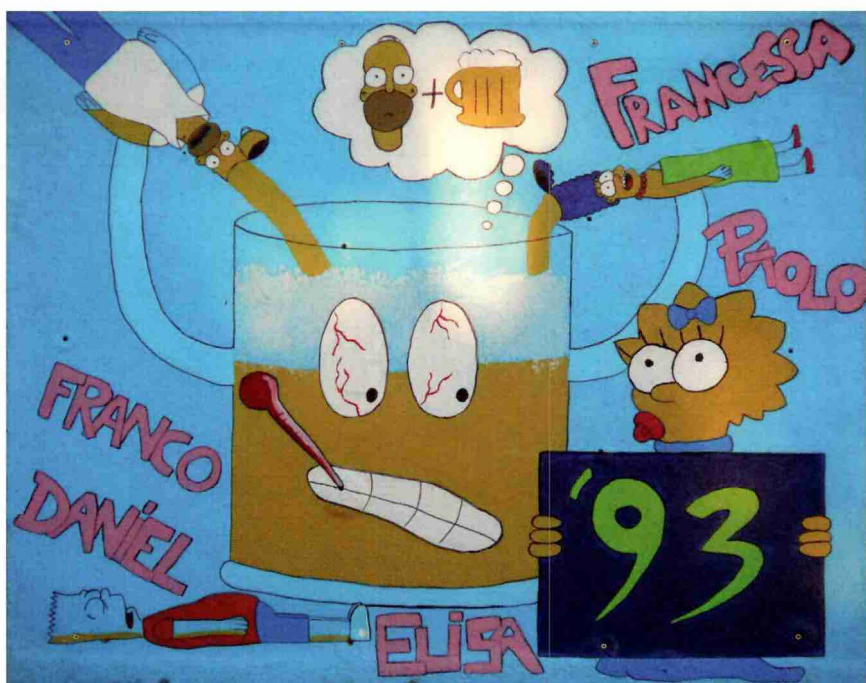
Fondo: composizione personalizzata sulla casa di una coscritta



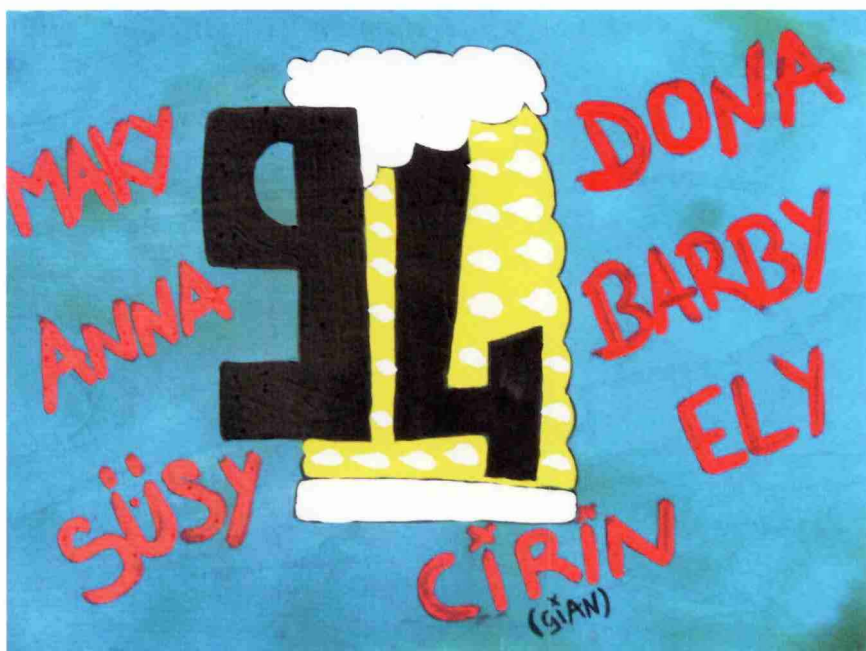
Castelfondo: gnomo da giardino
e par condicio



Brez: una bottiglia di vino a due passi da Revò, zona di produzione del Groppello



Cavareno



Castelfondo

Ringraziamenti

Avevo stilato questo elenco una decina di anni fa, qualche mese prima della pubblicazione del libro. Non era ancora completo. Ho spulciato l'archivio di lavoro, ho provato a ricordare e l'ho aggiornato. A distanza di anni qualche nome mi è sicuramente sfuggito. Inoltre, alcune persone non ci sono più e mi dispiace molto. Sono certo che, anche per il contributo di informazioni che mi avevano dato, avrebbero provato piacere a leggere e sfogliare il libro.

Ringrazio tutte le persone che non compaiono in questo elenco e che mi hanno dato consigli e/o materiali utili alla ricerca e alla scrittura. Tutte e tutti mi hanno manifestato disponibilità, cortesia e interesse.

Per le Istituzioni

Ezio Amistadi, Presidente del METS, Museo etnografico trentino San Michele.

Armando Tomasi, Direttore del METS

Emanuela Renzetti, ex Presidente MUCGT, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina.

Giovanni Kezich, ex Direttore del MUCGT.

Romina Baroni, ex Vicesindaca e Assessora all'Ambiente e all'Agricoltura del Comune di Villa Lagarina.

Luca Faoro, Conservatore presso il METS.

Marta Bazzanella, Conservatrice presso il METS.

Rino Minutolo, Insegnante tecnico pratico presso il Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach.

Andrea Panichi, Insegnante di Enologia e Coordinatore di Dipartimento Istruzione Post Secondaria presso il Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach.

Per la storia generale della birra

Gaetano Forni, per avermi fornito, prima che fosse pubblicato, un suo studio sulla storia e la cultura delle bevande fermentate.

Isabelle Girardi, per la traduzione e la sintesi di un testo francese sulla simbologia della fermentazione.

Per la storia della birra in Trentino

In ordine sparso

Barbara Gerlich, per le indicazioni archivistiche su Giacomo Bacca.

Eva Gobber, per la sua tesi di laurea sulla storia del turismo in Trentino.

Gianko Nardelli, per il materiale utile a ricostruire la figura di Giacomo Bacca e per avermi indirizzato a *Barbara Gerlich*.

Il Personale della Biblioteca Comunale di Trento e dell'Archivio Storico Comunale, per la professionalità e la cortese disponibilità nel fornirmi suggerimenti, indicazioni e materiali.

Il Personale della Biblioteca dei Cappuccini di Trento, per alcune preziose informazioni.

Il Personale dell'Archivio Storico del Comune di Trento, per la professionalità e la cortese disponibilità nel fornirmi materiali utilissimi.

La Soprintendenza Beni Librari e Archivistici della P.A.T., per alcune preziose informazioni.

Serena Luzzi, per alcune preziose indicazioni bibliografiche.

Alfredo Buonopane, docente di Storia Romana presso l'Università degli Studi di Verona, per informazioni sulla materia.

Gian Maria Varanini, docente di Storia Medievale presso l'Università degli Studi di Verona, per informazioni sulla materia.

P. Remo Stenico, storico, bibliotecario e archivista presso la Biblioteca Franciscana San Bernardino di Trento, per informazioni e suggerimenti.

P. Lino Mocatti, storico, bibliotecario e archivista presso la Biblioteca dei Cappuccini di Trento, per informazioni e suggerimenti.

Claudio Smaniotto, per avermi fornito in copia un testo essenziale alla stesura di un capitolo.

Sabrina Smaniotto, per tante informazioni, per l'entusiasmo contagioso e la competenza.

Per la storia dell'industria della birra a Rovereto

Romina Baroni, per avermi messo in contatto con Ludmila Vesely Leonardi.

Rita Battisti, *Francesca Bertagnolli* e *Maria Cheyenne Daprà* per alcune traduzioni dal tedesco.

Gunther Ennemoser, per alcune utili informazioni sulla fabbrica di birra Gröbner di Colle Isarco.

Ludmila Vesely Leonardi, per avermi fornito in copia alcuni utili materiali dell'Archivio della Famiglia Maffei di Rovereto.

Diego Leoni, per utilissime informazioni e suggerimenti e per avermi fornito materiali fondamentali dell'Archivio Maffei, in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Il Personale della Biblioteca Civica di Rovereto, in particolare *Fabio Bertolissi* e *Rinaldo Filosi*, per la professionalità e la cortese disponibilità nel fornirmi suggerimenti, indicazioni e materiali.

Per la Fabbrica di Birra Bernardi di Predazzo

Arturo Boninsegna, per avermi fornito immagini e didascalie e per la revisione e l'integrazione del testo.

Stefano Gilmozzi, per alcune informazioni sulla raccolta del luppolo selvatico in Val di Fiemme.

Italo Giordani, per alcune informazioni e per la revisione del testo.

Francesco Morandini, bibliotecario a Predazzo, per avermi segnalato Luciano Sottoriva.

Luciano Sottoriva, per avermi fornito con entusiasmo e disponibilità la maggior parte del materiale utilizzato.

Renata Sottoriva, per avermi mostrato i locali della vecchia fabbrica, autorizzandomi a fotografarli.

Francesca Turri Kessler, per una traduzione dal tedesco.

L'Ufficio di Segreteria e l'Ufficio Tecnico del Comune di Predazzo, per la consultazione dell'Archivio Storico Comunale.

Per le Fabbriche di Birra di Riva del Garda

Federica Fanizza, Direttrice dell'Archivio Storico del Comune di Riva del Garda, per avermi assistito nel reperimento e nella consultazione di utili documenti.

Mauro Grazioli, per avermi fornito informazioni, notizie e dati utili e per la revisione del testo.

Per la Fabbrica di Birra Moser di Pergine

Giuliana Campestrin, responsabile dell'Archivio Storico Comunale di Pergine, per avermi assistito nel reperimento e nella consultazione di documenti utili e per alcune preziose informazioni di carattere generale, nonché per la revisione del testo.

Luciano Dellai, per avermi concesso la riproduzione della foto conservata nel suo archivio.

Per la Fabbrica di Birra Pedrotti di Rabbi/Magras

Udalrico Fantelli, per alcuni utili suggerimenti.

Il Personale responsabile dell'Archivio Storico Comunale, per l'assistenza nella consultazione.

Fortunato Turrini, per alcuni utili suggerimenti.

Per la Fabbrica di Birra Orsingher di Siror

Quinto Antonelli, per avermi assistito nella consultazione dell'Archivio Scrittura Popolare presso la Fondazione del Museo Storico del Trentino.

Giuseppina Bernardin, per la cortese disponibilità e solerzia e per avermi fornito molte immagini e dati d'archivio.

Gianfranco Bettega, per la cortese disponibilità e per avermi fornito molte immagini e dati d'archivio, nonché utili spunti di riflessione.

Aurelia Longo, per avermi fornito un'immagine.

Mariano Longo, bibliotecario a Fiera di Primiero, per utili indicazioni di carattere bibliografico.

Per la Fabbrica di Birra Sordo di Castello Tesino

Silvia Fattore, per la disponibilità e l'interessamento.

Nicola Sordo, per la disponibilità e l'interessamento.

Paolo Sordo, bibliotecario a Casteltlesino, per le utili indicazioni bibliografiche e per alcune notizie e foto.

Il Personale dell'APT e della Pro Loco di Casteltlesino, per alcuni materiali bibliografici, per la disponibilità e l'interessamento.

Per la Fabbrica di Birra di Castelfondo-Brez

Alfonso Bonini, per notizie su alcune vicende della fabbrica.

Leopoldo Cananzi, per notizie su alcune vicende della fabbrica.

Diego Covi, per avermi messo a disposizione un'immagine.

Adolfo Ianes, per notizie su alcune vicende della fabbrica.

Il Personale del Comune responsabile dell'Archivio Storico del Comune di Castelfondo, per la consultazione dell'Archivio.

Bruno Ruffini, per notizie e materiali bibliografici relativi alla fabbrica.

Giuseppe Zambotti, per diverse notizie sulla fabbrica e per avermi messo a disposizione foto e materiali della sua collezione privata.

Per la Fabbrica di Birra Fratelli Boso & Moranduzzo di Borgo Valsugana

Alfredo Bonamin, per le notizie relative alle vicende successive alla chiusura della fabbrica.

Roberto Boso, per avermi gentilmente fornito la lettera che racconta la storia della fabbrica.

Franco Gioppi, per materiali, notizie e consigli.

Massimo Libardi, bibliotecario a Borgo, per materiali, notizie e consigli.

Il Personale del Comune responsabile dell'Archivio Storico di Borgo Valsugana, per avermi facilitato la consultazione.

Per Birra di Fiemme

Stefano Gilmozzi, per avermi raccontato con disponibilità, simpatia e competenza la sua passione; per avermi fornito materiali e spunti utili alla ricerca e aver controllato il testo.

Per la Birreria Pedavena

Andrea Ghesla, per avermi raccontato con disponibilità, simpatia e competenza la sua attività professionale e per aver controllato il testo.

Per Teddy Bier

Gabriele Baldo, per avermi raccontato con disponibilità, simpatia e competenza la sua passione e per aver controllato il testo.

Per Bionoc' Birrificio Artigianale delle Dolomiti

Fabio Simoni, per l'accoglienza squisita, l'entusiasmo e le informazioni

Per Carador

Giuseppe Tomasi, per la disponibilità e le informazioni.

Per Effebiti Fabbrica Birra Trentina (ora Birrificio Fratelli Perrella)

Emanuele Perrella e *Claudio Smaniotto*, per la collaborazione.

Per il Birrificio Val Rendena

Claudio e *Paolo Collini*, per alcune informazioni sul loro birrificio.

Per le ricette sulla preparazione casalinga della birra

Nicoletta Andreis, *Quinto Antonelli*, *Marcella Benedetti*, *Maria Corazza*, *Laura Dalla Torre*, *Rinaldo Delpero*, *Romana Martini*, *Alberto Delpero*, *Felice Longhi*, *Mario Mariotti*, *Maria Teresa Gentilini*, *Guido Gianotti*, *Sorelle Marchetti*, *Emma Penasa de Gregori*, *Eleonora Pedergrana*, *Iva Pedergrana*, *Maria Rizzi*, *Ferruccio Valentini* (Fero), *Livio Zanella*, *Gina Zappini Còsi*, *Ida Zuech Bonini*.

Altre persone

Sabrina Battisti, per la presenza durante la ricerca originaria.

Paolo Negri, ideatore e curatore del sito internet *Trentino Birra*.

Emiddio Torre, Responsabile della Sezione Tributi, URP, Antifrode e Controlli dell'Ufficio delle Dogane di Trento, per l'elenco dei birrifici artigianali della provincia di Trento.

Mauro Petrolli, per informazioni di carattere generale.

Michele Trentini, per l'amicizia e le chiacchierate.

Alcuni dei proprietari dei birrifici artigianali sorti negli ultimi anni, per informazioni e chiarimenti sulla loro attività.

Archivi consultati - Sigle

AFMR	Archivio Famiglia Maffei
ARSMP	Archivio Rete della Storia e della Memoria di Primiero
ASCB	Archivio Storico Comune Borgo Valsugana
ASCC	Archivio Storico Comune Castelfondo
ASCCT	Archivio Storico Comune Castello Tesino
ASCM	Archivio Storico Comune Malé
ASCP	Archivio Storico Comune Pergine
ASCP _r	Archivio Storico Comune Predazzo
ASCR	Archivio Storico Comune Riva del Garda
ASCR _o	Archivio Storico Comune Rovereto
ASCS	Archivio Storico Comune Siror
ASCT	Archivio Storico comune di Trento
ASP	Archivio Scrittura Popolare presso la Fondazione Museo Storico del Trentino
AST	Archivio di Stato di Trento

Bibliografia e sitografia

Opere e testi di carattere generale

Atlante paremiologico italiano: questionario: ventimila detti proverbiali raccolti in ogni regione d'Italia, a cura di Franceschi T. e Cervini C., Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2000.

Cauvin J., *Nascita delle divinità nascita dell'agricoltura: la rivoluzione dei simboli nel Neolitico*, Milano, Jaca Book, 2010.

Chevalier J., Gheerbrant A., *Dizionario dei simboli: miti, sogni, costumi, gesti, forme, colori, numeri*, Milano, Rizzoli, 199510.

Diamond J., *Armi, acciaio e malattie: breve storia del mondo negli ultimi tredicimila anni*, Torino, Einaudi, 1998.

Enciclopedia Italiana di Scienze, Lettere ed Arti, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, 1949.

Enciclopedia del Medioevo, Milano, Garzanti, 2007.

Danielou A. *Śiva e Dioniso: la religione della Natura e dell'Eros: dalla preistoria all'avvenire*, Roma, Astrolabio, 1980.

Discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli Medico Sanese, nel Secondo Libro della Materia Medica di Pedacio Dioscoride Anazarbeo, riproduzione in fac-simile dell'Ed. Veneziana del 1568, Roma, Stabilimento Tipografico Giulia.

Fabbro F., *Neuropsicologia dell'esperienza religiosa*, Roma, Astrolabio-Ubaldini, 2010.

Forni G., *L'agricoltura: coltivazione ed allevamento. Genesi, evoluzione, contesto*, in *Storia dell'agricoltura italiana. 1.1. L'età antica: preistoria*, a cura di Forni G. e Marcone A., Firenze, Polistampa, 2002.

Ginzburg C., *Storia notturna: una decifrazione del sabba*, Torino, Einaudi, 1995.

- Graves R., *La Dea Bianca: grammatica storica del mito poetico*, Milano, Adelphi, 2009.
- Graves R., *Miti greci*, Milano Longanesi, 1983.
- Heather P., *L'impero e i barbari: le grandi migrazioni e la nascita dell'Europa*, Milano, Garzanti, 2010.
- Il mondo dell'archeologia*, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, 2002.
- Le grandi vie delle civiltà: relazioni e scambi fra Mediterraneo e il centro Europa dalla preistoria alla romanità*, catalogo a cura di Marzatico F., Gebhard R., Gleirscher P., Trento, Castello del Buonconsiglio, Monumenti e collezioni provinciali, 2011.
- Milano L., *La Mesopotamia*, in *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, coordinamento di Montanari M. e Sabban F., Torino, Utet, 2004.
- Montanari M., *L'occidente cristiano*, in *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, coordinamento di Montanari M. e Sabban F., Torino, Utet, 2004.
- Moulin L., *La vita quotidiana nel Medioevo*, Milano, Mondadori, 1988.
- Pastoreau M., *L'orso: storia di un re decaduto*, Torino, Einaudi, 2008.
- Plinio Gaio Secondo, *Storia Naturale*, Torino, Einaudi, 1982-1988.
- Samorini G., *Gli allucinogeni nel mito*, Torino, Nautilus, 1995, in Fabbro F., *Neuropsicologia dell'esperienza religiosa*, Roma, Astrolabio-Ubaldini, 2010.
- Schier W., *Nuove tecniche di sussistenza: agricoltura e allevamento in Europa Continentale*, in *Le grandi vie delle civiltà: relazioni e scambi fra Mediterraneo e il centro Europa dalla preistoria alla romanità*, catalogo a cura di Marzatico F., Gebhard R., Gleirscher P., Trento, Castello del Buonconsiglio - Monumenti e collezioni provinciali, 2011.
- Silvertown J., *La vita segreta dei semi*, Torino, Bollati Boringhieri, 2010.
- Storia dell'uomo: gli ultimi due milioni di anni*, Milano, Selezione dal Reader's Digest, 1971.
- Tart C. T., *Stati di coscienza*, Roma, Astrolabio, 1977.
- Togni R., Forni G., Pisani F., *Guida ai musei etnografici italiani: agricoltura, pesca, alimentazione, artigianato*, Firenze, Olschki, 1997.
- Villar F., *Gli indoeuropei e le origini dell'Europa*, Bologna, Il Mulino, 1997.

Opere a stampa e testi nel web sulla produzione, la fabbricazione, il consumo e la cultura delle birre, delle bevande e del cibo: preistoria, storia antica e medioevo

- Bentivegna F. C., *La birra nell'arte e nel costume*, Roma, Nanni Canesi, 1965.
- Camurri G. P., *Produzione della birra nel centro-nord Italia nel basso medioevo*, Tesi di laurea discussa alla Facoltà di Lettere e Filosofia (Dipartimento di Scienze dell'Antichità e del Medioevo) dell'Università degli studi di Genova, a.a. 2005-2006.
- Dabove L., *Breve storia della birra*, in www.kuaska.it/nuovo/default.asp?a=storia&lan=ita
- Forni G., *Le frontiere nascoste sono pluriformi e plurisemantiche. Le bevande alcoliche sono molteplici e diversificate nel tempo e nello spazio: loro patrie e frontiere*, in SM Annali di San Michele 25/2010. *Le frontiere nascoste della cultura del vino*: Atti del Seminario Permanente di Etno-

grafia Alpina (SPEA 14), a cura di Forni G., Kezich G., Scienza A., 2010, San Michele all'Adige (Trento), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 2014, pp. 33-54.

Gambari F. M., *La birra dei Celti cisalpini ed i recipienti per degustarla, tra archeologia, storia e linguistica*, in *Del vino d'orzo: la storia della birra e del gusto sulla tavola a Pombia*, atti dei convegni "Cervisia. La birra nell'archeologia e nella storia del territorio", Pombia 13.4.2003 e "Spuma Cervisiae. La birra nella tradizione novarese del banchetto, dai dati archeologici ad oggi", Pombia 19.9.2004, a cura di Gambari F. M., Torino, Soprintendenza per i beni archeologici del Piemonte e del Museo antichità egizie, 2005.

Gambari F. M., *Lo sviluppo delle bevande fermentate nella preistoria e nella protostoria della Cisalpina, sulla base dei dati archeologici e linguistici*, in http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3_33.pdf

Gambari F. M., *Bevande fermentate in Italia nord-occidentale*, in <https://storico.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/origini/articoli/bevande.html>

Gresser A., *La birra: già i Celti la spillavano dalle botti*, in *Del vino d'orzo: la storia della birra e del gusto sulla tavola a Pombia*, atti dei convegni "Cervisia. La birra nell'archeologia e nella storia del territorio", Pombia 13.4.2003.

Hell B., *La force de la bière. Approche d'une récurrence symbolique dans les systèmes de représentations de l'Europe nord-occidentale*, in *Le ferment divin*, sous la direction de Fournier D. e D'Onofrio S., préface de Buttitta A., Paris, Maison des sciences de l'homme, 1991 (Atti del convegno tenuto a Palermo il 5-7 ottobre 1989).

<http://www.kuaska.it/nuovo/default.asp?a=storia&lan=ita>

<https://reportergourmet.com/222500/9000-anni-per-la-birra-di-riso-piu-antica-del-mondo-in-cina-veniva-usata-per-onorare-i-defunti.html>

<https://samorini.it/>

<https://www.cavalieriorval.it/>

<https://www.fermentobirra.com/storia-birra/i-sumeri/>

https://www.muse.it/it/Editoria-Muse/Preistoria-Alpina/Documents/PA_49bis-2019/06%20Marzatico.pdf

https://www.treccani.it/enciclopedia/gambrinus_%28Enciclopedia-Italiana%29/

La birra e il fiume: Pombia e le vie dell'ovest Ticino tra VI e V secolo a. C., a cura di Gambari F. M., Torino, CELID, 2001.

Mantegazza P., *Quadri della natura umana: feste ed ebbrezze*, Milano, Bernardoni & Brigola, 1871.

Montanari M., *Gusti del medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Bari, Laterza, 2012.

Montanari M., *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza, 2004 e 2008.

Montanari M., *La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, Laterza, 1993.

Mc Govern P.E., *L'archeologo e l'uva: vite e vino dal Neolitico alla Grecia antica*, Roma, Carocci, 2006.

Morreale G., *La birra nel Novarese in età postclassica: storia di un'assenza e di un ritorno*, in *Del vino d'orzo: la storia della birra e del gusto sulla tavola a Pombia*, atti dei convegni "Cervisia. La

birra nell'archeologia e nella storia del territorio", Pombia 13.4.2003.

Negri G., Petrini E., *Roma Caput Vini: la sorprendente scoperta che cambia il mondo del vino*, Milano, Mondadori, 2011.

Pisoni L., *Aspetti e problemi dell'occupazione del territorio, dell'organizzazione sociale e dell'economia agro-pastorale nell'età del ferro atesina: un'introduzione allo studio dei sistemi alimentari*, in *Preistoria Alpina* 44, Trento, Museo Tridentino di Scienze Naturali, 2009.

Pitte J.-R., *Il desiderio del vino: storia di una passione antica*, Bari, Dedalo, 2010.

Rumiz P., *Quella bevanda terrona filtrata dagli alambicchi nordisti*, in *la Repubblica*, 9 maggio 2010.

Samorini G., *Bevande fermentate insalivate*, in <https://samorini.it/etnobotanica/americhe/bevande-fermentate-insalivate/>

Samorini G., *Le origini della birra*, in <https://samorini.it/archeologia/asia/bevande-alcoliche/origini-birra/>

Samorini G., *L'inno sumero a Ninkasi*, in <https://samorini.it/mitologia/alcol/inno-sumero%20ninkasi/>

Standage T., *Una storia del mondo in sei bicchieri*, Torino, Codice, 2005.

Unger R. W., *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2004.

Verdon J., *Bere nel Medioevo: bisogno, piacere o cura*, Bari, Dedalo, 2005.

www.bifrost.it/GERMANI/Fonti/Eddapoetica-2.Havamal.html#n-1

www.wikipedia.org/wiki/Gambrinus

Opere a stampa e testi nel web sulla produzione, la fabbricazione, il consumo e la cultura delle birre, delle bevande e del cibo in età moderna e contemporanea

Airolidi M., *Birrerie storiche d'Italia: storia e immagini*, Milano, Mosè, 2002.

Archivio della Società Birra Peroni: inventario, a cura di Brignone D., Roma, Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Direzione Generale per gli Archivi, 2001.

Armellini F., *Ricordando la malteria di Vilpiano*, in *Maultash: Leben in Terlan, Vilpian und Siebeneich - Vivere a Terzano, Vilpiano e Settequerce*, Terzano (Bz), Comune di Terzano, n. 4/2008.

Atlante dell'alimentazione e della gastronomia, coordinamento di Montanari M. e Sabban F., Torino, Utet, 2004.

Bentivegna F. C., *La birra nell'arte e nel costume*, Roma, Nanni Canesi, 1965.

Beccaria F., Petrilli E., Rolando S., *La socializzazione all'alcol in Italia*, in www.socialesalute.it/res/download/aprile2012/Beccaria.pdf

Bamforth C., *Birra e vino: storie, tecniche, socialità a confronto*, Roma, Donzelli, 2009.

Birificio Birra Peroni, in www.fermentobirra.com/la-birra-italiana/birra-peroni-la-storia

Bressi P., *Wührer: il marchio di birra più antico d'Italia!*, in <https://www.giornaledellabirra.it/storia-di-birra/wuhrer-il-marchio-di-birra-piu-antico-ditalia/>

Brignone D., *Birra Peroni: 1846-1996: centocinquant'anni di birra nella vita italiana*, Milano, Electa, 1995.

Colli A., *Produzione e consumo di birra in Italia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Rivista di Storia Economica*, Bologna, Il Mulino, n. 3 dicembre 1997.

Drescher R., Speckmann W. D., *La birra in Alto Adige: cronaca dell'arte birraria fino ai birrifici artigianali dei giorni nostri*, Bolzano, Comitato per la promozione della cultura birraria dell'Alto Adige - Edition Raetia, 2013, p. 13.

Figuier L., *Il vino e la birra: l'alcol, le distillazioni, l'aceto*, Milano, Treves, 1880.

Fontana L., *Il problema della birra italiana dal punto di vista economico, tributario, corporativo*, Napoli, Tip. Trani, 1929.

Fuchs H., *La Fabbrica di Birra Forst-Merano*, [s.l., s.n.].

Garshol L. M., *Tecniche tradizionali di birrificazione: l'arte perduta della birra contadina*, Milano, LSWR, 2021.

Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, *Legge 16 agosto 1962, n. 1354* e successive modificazioni.

Glover B., *Il grande libro della birra*, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 1999.

Granello L., *Il pane liquido ora è trendy*, in *la Repubblica*, 9 maggio 2010.

http://www.dravapiave.it/gis/drau/modules/informpoint/getDoc.php?mode=iframe&doc_id=249

<http://www.kuaska.it/nuovo/default.asp?a=storia&lan=ita>

<https://archivistorico.birraperoni.it/>

https://it.wikipedia.org/wiki/Birra_Ichnusa

https://it.wikipedia.org/wiki/Birra_Livorno

[https://it.wikipedia.org/wiki/Birra_Peroni_\(azienda\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Birra_Peroni_(azienda))

https://it.wikipedia.org/wiki/Birra_trappista

<https://it.wikipedia.org/wiki/Hofbr%C3%A4uhaus>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Jupiler>

<https://it.wikipedia.org/wiki/L%C3%B6wenbr%C3%A4u>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Spaten>

<https://movimentobirra.wordpress.com/2015/11/27/storia-della-birreria-paszokowski/>

<https://nonsolobirra.net/report-2021-di-assobirra-qualche-riflessione/#:~:text=Tra%20i%20tanti%20numeri%20presentati,9%20del%202019%20pre%20pandemico>

<https://peroni.it/storia/>

<https://web.archive.org/web/20120628045729/>

<https://www.beverfood.com/category/notizie-birra/>

<https://www.birraichnusa.it/anima-sarda/>

<https://www.birramenabrea.com/it/il-birrificio/1846>

<https://www.birramoretti.it/storia/>
<https://www.birravenezia.it/storia>
<https://www.forst.it/it/il-mondo-forst/>
<https://www.dreher.it/storia>
<https://www.enciclopediadellabirra.it/>
<https://www.giornaledellabirra.it/storia-di-birra/dreher-storia-di-un-grande-marchio-italiano/>
<https://www.lombardiabeniculturali.it/architetture900/schede/p3010-00193/>
<https://www.museotorino.it/site/catalog/search>
<https://www.museoweb.it/imprese/carlsberg-italia/>
<https://www.puntigamer.at/brautradition/>
<https://www.weihenstephaner.de/die-brauerei/historie/>
La birra: manuale didattico, a cura di Smaniotto. S., Scurelle (Tn), Litodelta, 2008.
La Birra. Piacere del Gusto. Formazione per la cultura enogastronomica 2010, Comunicato stampa del 7 aprile 2010, a cura di Accademia d'Impresa di Trento.
Le Tavole della Birra 2011, a cura di Paolini A. e Corradin R., Roma, Gruppo Editoriale l'Espresso, 2011.
 Liberatore B., *La birra tra storia, cultura e comunicazione*, Tesi di Laurea discussa all'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", Facoltà di Scienze della Comunicazione, a.a. 2004-2005.
 Librizzi, H., *Marketing neuroalimentare e birra*, in <https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/contemporanea/marketing-neuroalimentare/print/A-tutta-birra.html>
 London J., *John Barleycorn: memorie alcoliche*, Fidenza (Pr), Mattioli 1885, 2010.
 Lonzar G., *Trieste, palazzi storici per le sedi delle Entrate: Gli uffici della Direzione Regionale da febbraio trasferiti presso l'ex Fabbrica birra Dreher*, in *Fisco Oggi, Rivista Telematica*, aprile 2011.
Manuale della birra: una guida indispensabile per acquistare, degustare e abbinare una buona birra, Milano, Gribaudo, 2009.
 Pasqui U., *L'uomo della birra*, Forlì, CartaCanta Editore, 2010.
 Peroni R., Mazzei G., *La bionda della mia vita*, Milano, Sperling & Kupfer, 2008.
 Richter G., *Die Brauindustrie Tirols [...]*, Innsbruck, 1969.
 Robecchi F., *Wührer: un'industria birraria e una famiglia in 160 anni di storia*, Roccafranca (Bs), La Compagnia della Stampa Massetti Rodella Editori, 2002.
 Room R., *Responses to alcohol-related problems in an international perspective: characterizing and explaining cultural wetness and dryness*. Documento presentato durante la conferenza *La ricerca italiana sulle bevande alcoliche nel confronto internazionale*, San Stefano Belbo, 1989.
 Salvaio D., *Il processo d'acquisto: il caso delle birre speciali*, Tesi di Laurea discussa all'Università di Padova, Interfacoltà Agraria, Economia, Lettere e Filosofia, a.a. 2009-2010.
 Schneider P., *Una grande festa per la Baviera, un rito primitivo per noi berlinesi*, in *la Repubblica*, 19.09.2010.

Späth G., *Fare e conoscere la birra*, Firenze-Milano, Giunti Demetra, 2006.

Speckmann W. D., *Bierland Südtirol: Eine Chronik des Brauwesens und der Brauereien: Gosensaß*, in *Südtirol in Wort und bild*, 40 (1996), 3. Anche in Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra tra XIX e XX secolo nel contesto della produzione italiana*, in Di Vittorio A., Barciela López C., *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Alicante, Universidad de Alicante, 2003.

Storia delle birrerie: birrifici in Italia, in <https://www.beverfood.com/documenti/storia-birrerie-birrifici-italia-wd9230/5/>

Wührer P., *Origini e storia della birra*, Roma, Unione italiana fabbricanti birra e malto, 1958.

Wührer P., *Teoria e pratica della preparazione del malto e fabbricazione della birra*, Milano, Hoepli, 1926.

Wührer P., *Enzimi e lieviti*, Milano, Hoepli, 1960.

www.birraorobia.it

www.birrieriasummano.it

www.fermentobirra.com/la-birra-italiana/ichnusa-la-storia

www.gemeinde.terlan.bz.it/gemeindeamt/download/219828625_3.pdf

www.prinzbrau.com/prinz_brau_1961-1980.html

www.toblacco.com/fabbriche-della-birra.html

www.valchiavenna.com/it/prodotti-tipici/La-Birra-in-Valchiavenna.html

Opere di ambito trentino

Albertoni G., Varanini G. M., *Il territorio trentino nella storia europea*, vol. II, *L'età medievale*, Trento, FBK Press, 2011.

Andreotti A., *Vino Trentino: Cantine. Tradizioni. Benessere.*, Trento, Artimedia, 19993.

Amare foglie: il ciclo produttivo del tabacco nella zona di Mori tra gli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento: fotocronaca, a cura di Tomasi E., Mori (Tn), Biblioteca Comunale, 2008.

Archeologia e storia dei Longobardi in Trentino (secoli VI-VIII): atti del Convegno nazionale di studio, Mezzolombardo, 25 ottobre 2008, Mezzolombardo (Tn), Comune di Mezzolombardo, 2009.

Bellabarba M., Luzzi S., *Il territorio trentino nella storia europea*, vol. III, *L'età moderna*, Trento, FBK Press, 2011.

Belli G., *L'arte nel manifesto*, in *Visitate il Trentino! Pubblicità e turismo a Trento e nel Trentino tra '800 e '900*, a cura di Festi R., Trento 1988.

Bertoluzza A., *La cucina trentina degli Asburgo: sec. XIX-XX*, Trento, U.C.T., 1997.

Bertoluzza A., *Cucina Trentina del Settecento*, Trento, Ed. U.C.T., 1990.

Bezzi. C., *Igiene naturale del Trentino*, Trento, Monauni, 1867.

Bonoldi A., *Ritardo strutturale, crescita, declino: realtà e problemi dell'industria e della politica industriale*, in *Storia del Trentino*, vol. VI, *l'età contemporanea: il Novecento*, a cura di Leonardi A. e Pombeni P., Bologna, Il Mulino, 2005.

Bonoldi A., Cau M., *Il territorio trentino nella storia europea*, vol. IV, *L'età contemporanea*, Trento, FBK Press, 2011.

Buonopane A., *Società, economia, religione*, in *Storia del Trentino II: l'età romana*, a cura di Burchi E., Bologna, il Mulino, 2000.

Camera di Commercio e Industria di Rovereto, *Indirizzi dei commercianti e industriali del Trentino*, Rovereto, Tipografia roveretana, 1910.

Camera di Commercio e Industria, *Indirizzi dei commercianti e industriali del Trentino*, Rovereto, Tipografia roveretana, 1927.

Cenni sull'industria dei Distretti Trentini e Roveretani, Padova, Tipi del Seminario, 1848.

Chini E., *Affreschi a Fondo fra Trecento e Cinquecento dopo il restauro*: Fondo (Tn), Comune di Fondo, 1989.

Coppola G., *Terra, proprietari e dinamica agricola nel Trentino del '700*, in *Il Trentino nel Settecento fra Sacro Romano Impero e antichi stati italiani*, a cura di Mozzarelli C. e Olmi G., Bologna, il Mulino, 1985.

Elenco degli Industriali che hanno il diritto di elezione per la Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto nella Sezione Industriale, Rovereto (Tn), [s.n.], 1881.

Elenco degli industrianzi che hanno il diritto attivo di elezione nella Camera di Commercio e d'Industria del Tirolo Italiano in Rovereto per la Sezione industriale, 1858.

Elenco degli Industrianzi che hanno il diritto attivo di Elezione nella Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per la Sezione Industriale, Rovereto (Tn), [s.n.], 1869 e 1876.

Elenco degli Industrianzi che hanno il diritto attivo di Elezione nella Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per la Sezione Industriale, Rovereto (Tn), [s.n.], 1872.

Eppler C., *Storia della Fabbrica di Birra Fratelli Parolari*, manoscritto inedito, Rovereto, 1939. Archivio Famiglia Maffei presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Faes A., *Considerazioni topografico-mediche sul Trentino*, Trento, 1852.

Foglio Ufficiale del Privilegiato Messaggiere Tirolese, n. 12, 9 maggio 1828.

Folgaria e il suo territorio: natura e storia, cultura e tradizioni popolari, tempo libero e gastronomia, itinerari ed escursioni, a cura di Da Caprile M., Padova, Editoriale Programma, 2010.

Fox E., *Storia delle osterie trentine: dall'antica ospitalità, al moderno turismo*, Trento, Innocenti, 1975.

Francisci D., *Macine per cereali dalla Val di Non: dal manufatto alla storia*, Roma, Edizioni Quasar, 2011.

Francovich C., *Bacca Giacomo*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, in [www.treccani.it/enciclopedia/giacomo-bacca_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/giacomo-bacca_(Dizionario-Biografico))

Garbari M., *Aspetti politico-istituzionali di una regione di frontiera*, in *Storia del Trentino: l'età contemporanea: 1803-1918*, vol. V, Bologna, il Mulino, 2000.

Gerola A., *I 150 anni del Gigante: storia della Manifattura Tabacchi di Rovereto attraverso immagini e testimonianze*, Rovereto (Tn), Osiride, 2004.

Ghetta P. F., *Il libro dei forestieri di Trento*, in *Studi di Scienze Storiche*, Rivista della «Società Trentina di Scienze Storiche», a. LXIV, n. 4, 1985, Trento, Temi, 1985.

- Giovannini A., *L'ultima vigna: il Gropello della Val di Non*, Trento, Publilux, 2000.
- Gobber E., *Per una storia del turismo in Trentino: dal Rinascimento allo sci*, Tesi di laurea discussa alla Facoltà di Lingue e Letterature Straniere dell'Università di Udine, a.a. 2003-2004, pp. 80-81.
- Gorfer A., *Terra mia: storia e paesaggio, comunità e paesaggio*, Trento, Saturnia, 1981.
- Gorfer A., *Trento città del Concilio: ambiente, storia e arte di Trento e dintorni*, Trento, Arca, 19952.
- Gottardi, M., *Contro la esorbitante usanza di bere birra nel Trentino a rilevantissimo danno del valore del graspato e del vino, che si deve smerciare: idea di Michele Gottardi*, Trento, Tip. Boccardo, [1880?], foglio volante.
- Grandi C., *La popolazione della città di Trento nel corso del Settecento: una capitale che si spegne*, in *Il Trentino nel Settecento fra Sacro Romano Impero e antichi stati italiani*, a cura di Mozzarelli C. e Olmi G., Bologna, Il Mulino, 1985.
- Guida alla Mostra Permanente della Grande Guerra in Valsugana e sul Lagorai*, a cura di Giroto L. e Alberini F., Borgo Valsugana (Tn), Comune di Borgo Valsugana, 2007.
- Il Messaggiere Tirolese*, 15 dicembre 1837, n. 100.
- Il Molino Ruatti a Pracorno in Valle di Rabbi*, a cura di Raffaelli U., Trento, Provincia autonoma di Trento, 2009.
- Itinerario etnografico del Trentino*, San Michele a/A (Tn), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 2001-2006.
- Il Trentino nel Settecento fra Sacro Romano Impero e antichi stati italiani*, a cura di Mozzarelli C. e Olmi G., Bologna, Il Mulino, 1985.
- Indirizzi dei commercianti e industriali del Trentino*, Rovereto (Tn), Tip. Roveretana, 1910-1927.
- Indirizzi dei commercianti ed industriali nel distretto della Camera di commercio e d'industria in Rovereto*, Camera di commercio e d'industria Rovereto, Rovereto (TN), tip. Grigoletti, 1886-1890.
- Indirizzi di tutti gli esercenti l'industria ed il commercio nel Distretto Camerale*, Rovereto (Tn), Grigoletti, 1896-1903.
- Itinerario etnografico del Trentino*, San Michele all'Adige (Tn), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 2001-2006.
- Ippoliti G., Zatelli A. M., *Archivi Principatus Tridentini regesta: sectio Latina (1027-1777)*, a cura di Ghetta F. e Stenico R., Trento, Nuove arti grafiche, 2001.
- Larcher F., *Folgaria Magnifica Comunità*, Pergine, Ed. Associazione Amici della Storia-Folgaria (Tn) Comune di Folgaria, 1995.
- Larcher F., *Folgaria: masi, vicinie e frazioni*, Folgaria (Tn), Magnifica Comunità di Folgaria-Cassa Rurale di Folgaria, 2003.
- Latrobe C. J., *Un viaggiatore inglese tra ladini tirolesi e italiani nel 1830*, Trento, Panorama, 1989.
- L'economia industriale del Trentino dalle origini al 1918*, a cura di Zieger A., in Toschi U., *L'economia industriale della Regione Trentino-Alto Adige*, vol. II, Trento, Arti Grafiche Saturnia, 1956.

Le industrie alimentari del Trentino, a cura di Mattedi A., in *L'economia industriale della regione Trentino alto-Adige*, Regione Trentino-Alto Adige, Assessorato industria commercio turismo e trasporti, Ufficio coordinamento statistiche e studi, 3.4, Trento, Saturnia, 1956.

Leidlmaier A., *Cinquant'anni di turismo trentino nella monarchia austroungarica*, in *Visitate il Trentino! Pubblicità e turismo a Trento e nel Trentino tra '800 e '900*, a cura di Festi R., Trento 1988.

Leonardi, *Depressione e risorgimento economico del Trentino: 1866-1914*, Trento, Società di Studi Trentini di Scienza Storiche, 1976.

Leonardi A., *Le traiettorie dello sviluppo: verso la conquista di un benessere generalizzato*, in *Storia del Trentino*, vol. VI, *l'età contemporanea: il Novecento*, a cura di Leonardi A. e Pombeni P., Bologna, Il Mulino, 2005.

Leonardi A., *L'industria sudtirolese della birra tra XIX e XX secolo nel contesto della produzione italiana*, in Di Vittorio A., Barciela López C., *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*, Alicante, Universidad de Alicante, 2003.

Lorandini C., *Flussi commerciali tra Italia settentrionale e Mitteleuropa nel secolo XVIII*, in *Annali dell'Istituto storico italo-germanico in Trento*, Bologna, Il Mulino, XXX, 2004.

Luzzi S., *Stranieri in città: presenza tedesca e società urbana a Trento: (secoli XV-XVIII)*, Bologna, Il Mulino, 2003.

Mariani M., *Trento con il Sacro Concilio et altri notabili [...]*, rist. an. dell'ed. originale del 1673, Trento, [s.n.], 1989

Marzatico F., Migliario E., *Il territorio trentino nella storia europea*: vol. I, *L'età antica*, Trento, FBK Press, 2011.

Mazzone U., *Trento città del concilio. Aspetti e momenti di uno storico appuntamento*, in *Storia del Trentino: l'età moderna* vol. IV, a cura di Bellabarba M. e Olmi G., Bologna, Il Mulino, 2002.

Mercey, F., *Viaggio attraverso il Tirolo*, copia anastatica dell'ed. 1833, Trento, Panorama, 1988.

Moioli A., *Aspetti del commercio di transito nel Tirolo della seconda metà del Settecento*, in *Il Trentino nel Settecento fra Sacro Romano Impero e antichi stati italiani*, a cura di Mozzarelli C. e Olmi G., Bologna, Il Mulino, 1985.

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina: nuova guida illustrata, a cura di Kezich G., Eulisse E., Mott A., San Michele a/A (Tn), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 1983.

Nardelli G., *Giacomo Bacca: medico, massone e capo comune di Montevaccino (1756-1835)*, all'interno dell'opuscolo *Sagra di Montevaccino: 9-12 settembre 2010*, a cura delle Associazioni di Montevaccino, Trento, 2010.

Negrelli A. M., *Memorie che servono alla storia della sua vita ed in parte a quella de' suoi tempi, scritte da lui medesimo, con difficoltà per l'abbreviata sua vista, negli ultimi anni del suo vivere*, a cura di Pistoia U., Feltre (Bl), Agorà, 2010.

Osti G., *Attraverso la regione trentino-tirolese nel Cinquecento*, Rovereto, Osiride, 2011.

Osti G., *Attraverso la regione trentino-tirolese nel Quattrocento*, Rovereto, Nicolodi-Biblioteca Civica "G. Tartarotti", 2005.

Pancheri R., Perini A., Ruffini B., Visintin M., *Il Gropello di Revò: una storia di vino e cooperazione*, Trento, Provincia autonoma di Trento - Revo (Tn), Cooperativa Produttori Vino di Montagna, 2009.

- Perini A., *Statistica del Trentino*, Trento, Tip. Perini, 1852.
- Pinamonti G., *Trento, sue vicinanze, industria, commercio e costumi de' trentini*, Trento, Marietti, 1836.
- Piscel A., *Il presente e l'avvenire dell'industria nel Trentino e a Rovereto in particolare*, Trento, Zippel, 1898.
- Pizzini P., *Indici analitici delle riviste Archivio Trentino (1882-1913), Tridentum (1898-1913), Pro Cultura (1910-1914), Archivio Storico per Trieste, l'Istria e il Trentino (1881-1895)*, Trento, Società di Studi di Scienze Storiche, 1976?
- Rapporto Statistico della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1870*, Rovereto, Sottochiesa, 1871.
- Relazione Statistica della Camera di Commercio e d'Industria in Rovereto per l'anno 1880*, Rovereto, Tip. Roveretana-Sottochiesa, 1881.
- Residui della fabbricazione della birra essiccati da adoperarsi come eccellente foraggio tanto per animali giovani che da latte*, in *Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio Provinciale d'Agricoltura nei primi 25 anni di vita: 1882-1907*, Trento, Tip. Artistica Tridentina, 1907.
- Riccadonna V., *Delle condizioni economiche del Trentino: notizie e appunti*, Borgo Valsugana (Tn), Marchetto, 1880.
- Ricettario di Martinelli Emerina di Mori*, conservato nell'ASP (Archivio della Scrittura Popolare) presso la Fondazione Museo Storico del Trentino.
- Romano M., *Il nostro pane quotidiano, di segale: coltivazione e panificazione della segale tra alta Val di Non e val di Sole*, in *Pane e non solo: etnografia e storia delle culture alimentari nell'arco alpino: atti del Seminario permanente di etnografia alpina (Spea 9) 2004*, a cura di Faoro L., Kezich G., Meoni M., San Michele a/A (Tn), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 2006.
- Romano M., *La centrale elettrica Alta Novella di Fondo*, Fondo (Tn), Comune di Fondo, 2009.
- Romano M., *La segale: dalla terra al pane quotidiano*, pubblicazione in proprio: Fondo (Tn), stampa Litotipo Anaune, 2014.
- Romano M., «*Quell'acquosa amaritudine tedesca*»: birra contro vino, in *SM Annali di San Michele 25/2010. Le frontiere nascoste della cultura del vino: Atti del Seminario Permanente di Etnografia Alpina (SPEA 14)* a cura di Forni G., Kezich G., Scienza A., 2010, San Michele all'Adige (Trento), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 2014.
- Sagra di Montevaccino: 9-12 settembre 2010*, opuscolo a cura delle Associazioni di Montevaccino, Trento, 2010.
- Šebesta G., *Il lavoro dell'uomo nel ciclo dei Mesi di Torre Aquila*, Trento, Provincia Autonoma di Trento - Servizio Beni culturali - Castello del Buonconsiglio - Monumenti e Collezioni provinciali, 1996.
- Sizzo C., *Cenni sull'industria dei distretti trentini e roveretani*, Padova, coi Tipi del Seminario, 1848.
- Storia del Trentino*: I, *La protostoria*, a cura di Lanzigher M., Marzatico F. e Pedrotti A.; II, *Letà romana*, a cura di Buchi E.; III, *Letà medievale*, a cura di Castagnetti A. e Varanini G. M.; IV, *Letà moderna*, a cura di Olmi G. e Schiera P.; V, *Letà contemporanea: 1803-1918*, a

cura di Garbari M e Leonardi A.; VI, *L'età contemporanea: il Novecento*, a cura di Leonardi A. e Pombeni P., Bologna, Il Mulino, 2000-2005.

Storia di Trento dall'antichità all'età contemporanea, a cura di Gullino G., Sommacampagna (Vr), Cierre, 2011.

Toneatti N., *Guida del viaggiatore per la città e per li dintorni di Trento*, Trento, Monauni, 1837.

Tovazzi G. G., *La prezzologia trentina: (o sia memorie antiche e moderne de' prezzi delle cose fatti sul Trentino)*, a cura Stenico R., in *Studi Trentini di Scienze Storiche*, a. 57, nn. 1-2-3, Trento, 1978.

Tovazzi G. G., *Medicaeum Tridentinum, id est, Syllabus medicorum Civitatis ac Diæcesis Tridentinæ interjectis etiam chirurgis omnis ævi ac meriti collectum*, Tridenti, ex typografia J. Marietti, 1889.

Trento nelle cartoline di ieri, a cura di de Mozzi G., Larcher M., Costa A., Trento, Strenna trentina, 1978.

Viaggi e viaggiatori: Trentino-Alto Adige/Südtirol, a cura di Lancetti F., Trento, Ed. U.C.T., 2007.

Viesi C., *Sulla via del Brennero: Vipiteno e Colle Isarco*, Roma, Grafia-S.A.I. Industrie Grafiche, 1925.

Zieger A., *I franchi muratori del Trentino*, Trento, Ed. «Pro Cultura» - Villazzano (Tn), Cassa Rurale di Villazzano, 1981.

Zotti R., *Cenni sul progresso delle industrie e delle arti nel Trentino*, Trento, Zotti-Monauni, 1863.

Opere e siti web sulla Fabbrica di Birra Pedavena (BL) e il relativo contesto tematico e territoriale

Gabrieli R., Tibolla A., *Una fabbrica-paese: il caso Birreria Pedavena*, Rasai di Seren del Grappa (Bl), 2005.

Lettera dei Fratelli Luciani - Premiata Fabbrica Birra in Pedavena di Feltre all'Associazione Nazionale Combattenti Federazione Provinciale di Trento, 6 luglio 1927. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Padovani F., *Fabbrica Birra Pedavena, 1897-1997: cent'anni di storia*, Pedavena (Bl), Comune di Pedavena, DBS, Heineken Italia, 1997.

www.birrapedavena.it

<https://www.birrapedavena.it/it/la-nostra-storia/>

<https://edizioni.cierrenet.it/volumi/walter-resentera/>

Opere e siti web sulle industrie storiche trentine e i relativi contesti tematici e territoriali (ordine cronologico)

Rovereto

Fabbrica di Birra Giacomo Glira

Fabbrica di Birra Carlo Eppler

Fabbrica di Birra Baldassare e Gaspare Maffei

Atto costitutivo Società Anonima Fabbrica di Birra B. Maffei, in Rovereto, 18 marzo 1930. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Canal L., Caresani C., *Teatro sociale e teatrini satelliti: nascita e sviluppo delle istituzioni teatrali roveretane (dalle origini al 1881)*, Tesi di laurea discussa alla Facoltà di Magistero (Corso di Laurea in Materie Letterarie) dell'Università degli Studi di Padova (Sede distaccata in Verona), a.a. 1973-'74.

Convenzione del 22 aprile 1927. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Eppler C., *Storia della Fabbrica di Birra Fratelli Parolari*, manoscritto inedito, Rovereto, 1939. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Fogolari Gasparo, *Pel fausto evento dell'apertura d'un nuovo gran Salone della Birreria Eppler (Eden Roveretano)*, Ms. 26. 1 (78); Film. Ms. 404, conservato presso la Biblioteca Civica di Rovereto.

Gerola A., *I 150 anni del Gigante: storia della Manifattura Tabacchi di Rovereto attraverso immagini e testimonianze*, Rovereto (Tn), Osiride, 2004.

Guida di Rovereto e della sua valle, Rovereto (Tn), Tip. Grandi, 1908.

Guida di Rovereto e della Vallagarina, Rovereto (Tn), Tip. Roveretana Ditta Sottocchia, 1883.

Guida di Rovereto 1888, Rovereto (Tn), Biblioteca Civica, rist. anast., 2009.

L'Adige, 5 aprile 1956.

Lettera dei Fratelli Luciani - Premiata Fabbrica Birra in Pedavena di Feltre all'Associazione Nazionale Combattenti Federazione Provinciale di Trento, 6 luglio 1927. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Lettera del Comitato Nazionale dell'Associazione Nazionale Combattenti alla Federazione di Trento, 27 maggio 1927. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Lettera del Gruppo Nazionale Industria della Birra a Baldassarre Maffei, 11 maggio 1927. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Lettera del Presidente del Gruppo Nazionale Industria della Birra Sez. Tre Venezie a Baldassarre Maffei, 11 giugno 1927. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Lettera del Presidente del Gruppo Nazionale Industria della Birra Sez. Tre Venezie a Baldassarre Maffei, 24 giugno 1927. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Lettera dello Studio Legale Defrancesco di Rovereto a Gaspare Baldassarre Maffei, 10.12.1930. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Lettera di Italo Lunelli (Presidente dei Combattenti e Deputato al Parlamento) al Comm. Cardinali, Capo Ufficio Danni Guerra - Ministero Finanze Roma, 8 luglio 1927. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Lettera riservata dell'Associazione Combattenti del 9 maggio 1927. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Maffei G. B., *Breve memoria sulla Fabbrica di Birra Maffei*, dattiloscritto inedito. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Maffei G., *Fabbrica Birra Baldassarre Maffei*, manoscritto inedito. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Memoriale della Ditta Baldassarre Maffei - Fabbrica di Birra in Rovereto, dattiloscritto inedito, Rovereto, 1927. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Memoriale di Gaspare Maffei, 31.10.1930. *Archivio Famiglia Maffei* (Rovereto), in copia presso il Laboratorio di Storia di Rovereto.

Rovereto 1919-39: studi, Rovereto (Tn), Nicolodi, 2000.

Valduga E., *Economia industriale e forze produttive nel Trentino fra Ottocento e Novecento: il caso di Rovereto*, Tesi di laurea discussa alla Facoltà di Magistero (Corso di laurea in Materie Letterarie) dell'Università degli Studi di Verona, a.a. 1987-88.

Vettori D., *Forme ed aspetti di vita economica a Rovereto nella seconda metà dell'800*, in *All'ombra del rovere: medaglie di vita roveretana*, Rovereto (Tn), Cassa Rurale di Rovereto, 1984.

Predazzo

Fabbrica di Birra Bernardi

Cembran R., *Un binario per Fiemme: cenni storici, episodi e vicende paesane sul "trenino" più conteso fra Trento e Bolzano (1891-1963)*, Bolzano, Athesia, 2011.

Degiampietro C., *Briciole di storia, di cronaca e momenti di vita fiemmesa*, Villa Lagarina (Tn), Pezzini, 1986.

Delvaj G., *Notizie storico-statistiche sulla Val di Fiemme*, Trento, Scotoni & Vitti, 1891.

Felicetti L., *Guida di Predazzo e dintorni*, Cavalese (Tn), Società d'Abbellimento e Promovimento Concorso Forestieri-Tip. Tabarelli, 1911.

Gabrielli G., *Predazzo ieri e oggi*, Predazzo (Tn), [s.n.], 1968.

Morandini R., *La fabbrica di birra Bernardi di Predazzo*, dattiloscritto inedito, 1990. *Archivio privato Luciano Sottoriva*, Molina di Fiemme.

Predazzo: Trentino, villeggiatura estiva m. 1000 sul mare [s.l. : s.n.] [1930?]. (Pieghievole).

Statuto della Società degli artieri ed industriali in Predazzo, Trento, Scotoni & Vitti, 1886?.

Wolf D., *Camillo Bernardi*, [s.l. : s.n.], 1969 (Trento, Benigni).

Camillo Bernardi: 1875-1938: Predazzo, Palazzo Municipale, marzo-aprile 1976, Trento, Palazzo Pretorio, maggio-giugno 1976, catalogo a cura di Passamani B. con la collaborazione di Cattani S., [s.l. : s.n.], 1976, (Calliano (Tn), Manfrini).

Fontanefredde, Trodena

Fabbrica di Birra Cirillo Rizzoli

Gallmetzer, J., *La fabbrica di birra di Fontanefredde*,

in <https://www.comune.trodena.bz.it/system/web/getDocument.ashx?ncd=1&dtc=1&fileid=1029483>

Riva del Garda
Fabbrica di Birra Steffani
Fabbrica di Birra Benvenuti
altre fabbriche

Baldo B., *Il commercio, le fiere ed i mercati di Riva*, in *I quattro Vicariati e le zone limitrofe*, a. XXXIV, n. 68, luglio 1990.

Grazioli M., *Le stagioni dei campi: l'economia della terra e il ruolo dell'Associazione Agraria di Riva del Garda*, Riva del Garda (Tn), Agraria Riva del Garda, 2007.

Grazioli M., *L'industria del forestiere: il percorso del turismo a Riva*, Riva del Garda (Tn), Unione Commercio e Turismo di Riva del Garda, 2000.

Guida della città di Riva e de' suoi dintorni: con notizie sul Lago di Garda e sugli stabilimenti alpini e di cura del Trentino, Salò (Bs), Tip. Benuzzi, 1875.

Il Raccoglitore: giornale d'istruzione popolare ed organo del Commercio, dell'Industria e dell'Agricoltura a. I n. 2, 4 aprile 1868.

L'Eco del Baldo, a. XI, 2.3.1911.

Marri Tonelli M., *Una città di frontiera: Riva*, in *Atlante del Garda: uomini, vicende, paesi*, vol. III, Brescia, Grafo, 1992.

Pergine Valsugana
Fabbrica di Birra Giacomo Moser

Battisti C., *Guida di Pergine, Val dei Mocheni e Piné*, a cura di Forenza N., Pergine, Ed. Associazione «Amici della Storia», 1987.

Le genealogie perginesi rivisitate: alberi genealogici manoscritti da don Tommaso Vigilio Bottea delle famiglie del Decanato di Pergine, che comprendeva l'attuale comune di Pergine Valsugana, la Valle dei Mocheni, Vignola e Falesina e Tenna: storia delle famiglie e documentazione fotografica, a cura di Beber L. e Zampedri M., Pergine Valsugana (Tn), Publistampa, 2010.

Pergine altrove, Trento, Università della terza età e del tempo disponibile, 1986.

Piatti S., *Pergine fra storia e cronaca*, Pergine (Tn), Comune di Pergine - Biblioteca Comunale, 2003.

Piatti S., *Pergine: i suoi Frati e il convento*, Pergine Valsugana (Tn), Convento Franciscano, 2000.

Se ieri Pergine domani, Pergine (Tn), Ed. Associazione «Amici della Storia», 1995.

Magras
Fabbrica di Birra Fratelli Pedrotti

Fantelli, U., *Don Giacomo Bresadola: "il prete dei funghi"*, in *La Val, Notiziario del Centro Studi per Val di Sole*, Anno XXXVII, Gennaio-Marzo n. 1, Malé (Tn), Centro Studi per Val di Sole, 2009.

Zanolini, R., *Una antica fabbrica di birra*, in *Strenna Trentina 1998*, Trento, Artigianelli, 1998.

Siror

Fabbrica di Birra Martino Orsingher

Archivio Rete della Storia e della Memoria di Primiero.

Battisti C., *Guida di Primiero*, rist. anast. dell'ed. 1912, Transacqua (Tn), Casse Rurali di Primiero, Mezzano e Vanoi, Temi, 1996.

Brunet B., *Artigianato, industria e commercio*, in *Primiero: storia e attualità*, Zero Branco (Tv), Unigrafica, 1984.

Brunet L., Crepaz M., Faoro A., *Siror: i dipinti e le scritture: una passeggiata alla ricerca dei segni del sacro e dell'ambiente scritto*, Siror (Tn), Comune di Siror, 2007 (Pieghevole).

Brunet L., Crepaz M., Faoro A., *Siror: le acque e le fontane: una passeggiata alla ricerca di rivi, spine, vasche e lavatoi*, Siror (Tn), Comune di Siror, 2006. (Pieghevole).

Grosselli R. M., *La casa par far ciar: storia dell'azienda elettrica di Primiero*, Trento, Curcu & Genovese, 2003.

Guida bibliografica di Primiero, a cura di Longo M., Fiera di Primiero (Tn), Biblioteca intercomunale di Primiero, 1998.

La nuova fabbrica di birra Orsingher a Valserena (Primiero), in *L'Alto Adige*, 26 maggio 1993, p. 3, ora anche in *Ci scrivono da Primiero: raccolta delle corrispondenze dai giornali locali*, a cura di Filippi Gilli E., Fiera di Primiero (Tn), Biblioteca intercomunale di Primiero, 2005-2009, vol. I.

Nuova industria nella valle del Primiero, in *La Gazzetta di Trento*, 31 gennaio 1891, p. 3, ora anche in *Ci scrivono da Primiero: raccolta delle corrispondenze dai giornali locali*, a cura di Filippi Gilli E., Fiera di Primiero (Tn), Biblioteca intercomunale di Primiero, 2005-2009, vol. I.

Primiero di ieri... e di oggi: raccolta di notizie storiche, racconti, descrizioni, leggende, poesie ecc. della Valle di Primiero, Primiero (Tn), Azienda autonoma di soggiorno e turismo, [1956?].

Primiero: storia e attualità, Zero Branco (Tv), Unigrafica, 1984.

40° Giubileo delle nozze imperiali, in *La Patria*, 1 maggio 1894, pp. 2-3, ora anche in *Ci scrivono da Primiero: raccolta delle corrispondenze dai giornali locali*, a cura di Filippi Gilli E., Fiera di Primiero (Tn), Biblioteca intercomunale di Primiero, 2005-2009, vol. I.

Sapori saperi: storia e memoria dell'alimentazione a Primiero, testi di Antonelli Q. et al., a cura di Bettega G., Fiera di Primiero (Tn), Comprensorio di Primiero, 2003.

Stima dei danni alla Birreria di Martino Orsingher, in ASP (*Archivio Scrittura Popolare* presso la Fondazione Museo Storico del Trentino), ms. 28, *Archivio privato Nicola Chiavarelli*, Fiera di Primiero.

Taufer E., *La «Birreria» di Valserena*, in *Voci di Primiero: bollettino parrocchiale di Siror, Transacqua, Tonadico, Mezzano*, anno LI, n. 9, sett. 1992.

www.radioprimiero.it/almanacco/04-febbraio.html

www.radioprimiero.it/almanacco/1-giugno.html

www.radioprimiero.it/almanacco/27-luglio.html

Castello Tesino

Fabbrica di Birra Gaspare Sordo

Biasetto A., *Dizionario Tesino: dialètto e dèrgo de Castèl Tasin*, Rovereto, Ed. Osiride, 1996.

Ferrari O., *Guida turistica della Valle di Tesino*, Pieve Tesino (Tn), Società di Abbellimento Colle di S. Sebastiano, 1930.

Pasqualini E., *I racconti di Casteltesino*, Borgo Valsugana (Tn), Gaiardo, 1988-'89.

<https://www.comune.roncegnoterme.tn.it/Vivi-Roncegno-Terme/Luoghi-e-punti-di-interesse/Storia>

<https://www.museopervia.it/storia/>

Castelfondo-Brez

Fabbrica Sociale di Birra Alta Anaunia-Castelfondo

Amistadi G., *Tridentinità transoceanica*, rist. anast., a cura di Franchini A., Trento, Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto, 1988.

Bollettino Mensile dell'Unione Trentina per Imprese Elettriche (U.T.I.E.), anno I, n. 5, novembre 1910, Trento.

Cananzi L., *Industria birra Trentina: Castelfondo: Quando a Castelfondo si produceva la birra: seconda parte*, in *Il Barattolo*, n. 122, settembre-ottobre 2002, Milano, pubbl. fuori commercio ris. ai soci.

Flaim O. P., *Paul racconta*, in *N.O.S. Magazine*, n. 8, 2002.

Fondo. Valle di Non, manoscritto anonimo, 1926. ASCF, Busta VII-3, Carteggio e Atti 1926, Cat. I-IV, f. 1, cat I.

Industrie idroelettriche del legno e attività costruttive, in *Attività della Venezia Tridentina: il presente opuscolo viene pubblicato in occasione della 7. mostra regionale nel padiglione della Venezia Tridentina alla Fiera campionaria di Milano (12-27 aprile 1930-A.VIII)*, a cura di Condini C., Trento, Scotoni, 1930.

Romano M., *Castelfondo: voci e sguardi*, Castelfondo (Tn), Comune di Castelfondo, 2009.

Ruffini B., *"L'Onoranda Comunità di Brez"*, Brez (Tn), Comune di Brez, 2005.

Borgo Valsugana

Fabbrica di Birra Fratelli Boso & Moranduzzo

Caccia al killer: Claudio Valdagni e il Trentino nella guerra contro i tumori, a cura di Chelodi S., Trento, Provincia autonoma di Trento, Giunta, 2010.

Costa A., *Ausugum: appunti per una storia del Borgo della Valsugana*, Olle (Tn), Edizioni della Cassa Rurale di Olle, vol. III, 1993-1995.

Guida alla Mostra Permanente della Grande Guerra in Valsugana e sul Lagorai, a cura di Giroto L. e Alberini F., Borgo Valsugana (Tn), Comune di Borgo Valsugana, 2007.

Opere e siti web sul fenomeno e il movimento delle birre artigianali e degli agribirrifici

Brewit: la birra artigianale italiana, regia di Vincenzo Monaco, Black House, 2012, documentario.

Garavaglia C., *Birra, identità locale e legame territoriale*, in <https://agriregionieuropa.univpm.it/en/content/article/31/20/birra-identita-locale-e-legame-territoriale>

Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, *Legge 16 agosto 1962, n. 1354* e successive modificazioni.

<https://accademiabirra.wixsite.com/azzate/home>

https://it.wikipedia.org/wiki/Italian_Grape_Ale

<https://www.altoadige.it/cronaca/bolzano/dissinger-dalla-politica-alla-birra-artigianale-1.195374>

<https://www.artigiani.tn.it/artigiani-della-birra/>

<https://www.birrificiodelducato.it/birre/parma-vecchia-ipa/>

<https://www.boznerbier.it>

<https://www.cronachedibirra.it/media-libri-e-pubblicazioni/36921/annual-report-di-asso-birra-nel-2021-la-birra-e-ripartita-alla-grande-ma-il-futuro-e-in-chiaroscuro/>

<https://www.enciclopediadellabirra.it/produzione-della-birra/ibu-come-stimare-lamaro-nelle-birre/>

<https://www.intravino.com/grande-notizia/8-video-su-vino-e-birra-che-youtube-consegna-giustamente-alla-storia/>

<https://www.italiangrapeale.org/le-italian-grape-ale/>

<https://www.pfefferlechner.it/>

<https://www.qualita-altoadige.com/it/home.html>

<https://www.qualita-altoadige.com/it/prodotti/birra.html>

La birra artigianale in Italia, in www.fermentobirra.com/la-birra-italiana

Siti web dei birrifici artigianali trentini e altre fonti relative

Prima fase (ordine cronologico)

<https://www.istat.it/it/archivio/270440>

<http://www.trentinobirra.it/>

<https://www.adm.gov.it/portale/chi-siamo>

<https://www.birradifemme.it/>

<http://www.birrieriapedavena.com/home.html>

<https://www.teddybier.it/>

<https://grandicarnivori.provincia.tn.it/Comunicazione/Leggende/L-orso-Teddy>

<https://www.fravort.it/>

<https://www.birrificiobionoc.com/>

<https://www.valrendena.beer/>

Seconda fase (ordine cronologico)

<https://www.barbaforte.it/>

<https://www.birradelbosco.it/>

<https://luciamaria.it/birra-artigianale/>

<https://www.masoalto.com/>

<https://www.birrificio-rethia.it/it>

<https://www.birrificioleder.it/it/>

<https://www.nerobrigante.it/>

<http://www.birrapejo.it/> (cons. 11.2022).

<https://www.plotegherbeer.com/>

<https://5piu.com/>

<https://www.klanbarrique.it/>

<http://www.birrakm8.com/>

<https://sites.google.com/view/viessbeer/home>

<https://www.birrafon.com/>

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100054561274350>

<https://artesanbirrante.business.site/>

<https://www.birrificiodegliarimanni.it/>

https://www.treccani.it/enciclopedia/arimanni_%28Dizionario-di-Storia%29/

<https://www.passionbrewery.com/>

<https://birrificio.lacomparsa.it/>

https://corrieredelveneto.corriere.it/veneto/cucina-vini/21_maggio_14/cortina-milano-eco-birra-olimpia-bio-basso-grado-alcologico-cdba9aca-b498-11eb-b477-513adc082b81_amp.html

Tomasin?

<https://www.birraimpavida.com/>

<https://www.rampeerdolomiti.com/it/home/>

<https://www.1550birrificioalpino.it/>

Finito di stampare
nel mese di giugno 2023
da Esperia Srl, Lavis (TN)

Dalle birre preistoriche ai birrifici artigianali agli agribirrifici, un viaggio nel tempo e nello spazio alla scoperta di una delle bevande più antiche della storia. Racconti e informazioni, note culturali, sorprese e curiosità sulla preparazione, la produzione e il consumo. Strade e percorsi di birre che arrivano in Italia, sulle Alpi e in Trentino.

Qual è stata la prima industria trentina della birra? Come si è sviluppato questo importante settore dell'economia, della società e della cultura del nostro territorio?

Frutto di una paziente ricerca tra le valli, *Birr&vie* del Trentino risponde a queste e a numerose altre domande. Personaggi e territori, imprese e fallimenti, battaglie economiche e identitarie del passato si incontrano e dialogano con le realtà artigianali di oggi.

Le birre trentine sono un mondo da scoprire e sorseggiare, da conoscere e meditare. Sono una risorsa economica, sociale e culturale e un valore per il turismo. Sono il piacere e il gusto di immergersi in tante piccole e grandi storie di ieri e di oggi.

Per cultori e appassionati della materia, per chi ama il proprio territorio e vuole saperne di più. Un libro che mancava e che oggi c'è. Prosit!

Marco Romano è nato a Roma nel 1961 e da quarant'anni vive in Trentino. Ha ideato e pubblicato numerose ricerche etnoantropologiche, collaborando con il Museo etnografico trentino San Michele, la Provincia Autonoma di Trento (Progetto Memoria), la Fondazione Museo Storico del Trentino, l'Università di Padova, la Fondazione Benetton Studi e Ricerche (Treviso), l'Accademia della Montagna del Trentino, con enti pubblici e associazioni. Ha affiancato il regista Michele Trentini nella realizzazione di alcuni documentari. Con le sue ricerche racconta la vita, il lavoro e la cultura degli abitanti della montagna di ieri e di oggi.

